

PEMBERDAYAAN PEREMPUAN BERBASIS TEKNOLOGI

LAPORAN AKHIR



**PUSAT KOLABORASI RISET MALUKU UTARA
2023**

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kita panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya kita masih diberikan kesehatan sehingga dapat menyelesaikan Penyusunan Laporan Pemberdayaan Perempuan Berbasis Inovasi Teknologi kerjasama PUKAT MU dan Badan Penelitian dan Pengembangan Daerah Kota Ternate (Bapelitbangda) tahun 2023.

Program Pemberdayaan Perempuan telah dilakukan oleh berbagai pihak dengan target pencapaian dari berbagai sisi, namun kami mencoba melihat dari sisi bagaimana sinkronisasi pemberdayaan dalam pengembangan UMKM dengan pendekatan inovasi teknologi, agar terjadinya peningkatan sumberdaya manusia yang unggul untuk perempuan.

Program yang telah dilakukan oleh pemerintah dalam rangka kesejahteraan perempuan. Namun jika diperhatikan program tersebut belum memberikan implikasi kepada perempuan secara menyeluruh.

Laporan Pemberdayaan Perempuan diharapkan dapat memberikan informasi yang diharapkan sehingga dapat memberikan kontribusi yang lebih baik bagi pembangunan perempuan di Kota Ternate.

Ternate, 5 Oktober 2023

Tim PUKAT-MU

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	3
1.3. Ruang Lingkup Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2. Konsep Pemberdayaan	6
2.1. Konsep Pemberdayaan Perempuan	7
2.1.1. Pengertian Pemberdayaan Perempuan	7
2.1.2. Program Pemberdayaan Dibidang Ekonomi.....	9
2.2. Diversifikasi Produk Olahan.....	11
2.2.1. Produk Pala.....	16
2.2.1.1. Sirup Pala	20
2.2.1.2. Manisan Pala	23
2.2.1.3. Sari Buah Pala	26
2.2.2. Produk Perikanan	28
2.2.2.1. Bahan Baku dan Teknologi Produksi Ikan Asap	30
2.2.2.2. Teknologi Produksi	32
2.2.2.3. Manajemen Pemasaran	33
2.2.2.4. Permasalahan Produk Ikan Asap dan Kemasan	34

2.3.	Produk Unggulan Olahan Pertanian dan Perikanan.....	34
2.3.1.	Produk Unggulan Pertanian.....	34
2.3.1.1.	Minuman Sari Buah Pala.....	34
2.3.1.2.	Sirup Buah Pala.....	35
2.3.1.3.	Makron Kenari.....	36
2.3.1.4.	Bagea Kanari.....	37
2.3.1.5.	Makron Kenari Coklat asli Ternate.....	38
2.3.1.6.	Biskuit Kenari.....	39
2.3.1.7.	Minuman Pala.....	40
2.3.1.8.	Kripik Pisang Mulut Bebe.....	41
2.3.2.	Produk Unggulan Perikanan.....	43
2.3.2.1.	Suntung Garu Rica.....	43
2.3.2.2.	Sarundeng Tuna.....	44
2.3.2.3.	Sambal Goreng Ikan Teri.....	45
2.3.2.4.	Teri Rica-Rica.....	46
2.3.2.5.	Abon Ikan Tuna.....	47
2.3.2.6.	Teri Kriuk.....	48
2.3.2.7.	Ikan Garo Rica.....	49
2.3.2.8.	Dabu-Dabu Roa.....	50
2.3.2.9.	Teri Krispy.....	51
2.3.2.10.	Sambal Nyao Tore.....	52
2.4.	Inovasi Teknologi Produk Berbasis Pertanian dan Perikanan.....	53
BAB III METODE PENELITIAN.....		73
3.1.	Waktu dan Lokasi Penelitian.....	73

3.2.	Data dan Sumber Data.....	73
3.3.	Teknik Pengumpulan Data.....	74
3.4.	Teknik Pemberdayaan.....	75
3.4.1.	Pelatihan	77
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		80
4.1.	Gambaran Umum UMKM Perempuan di Kota Ternate.....	80
4.1.1.	Profil UMKM Perempuan	83
4.1.2.	Umur Pemilik UMKM	85
4.1.3.	Tingkat Pendidikan Pemilik UMKM	86
4.1.4.	Modal Awal Usaha UMKM Produk Pala dan Ikan.....	87
4.1.5.	Sumber Modal Usaha Produk pala dan Ikan	88
4.1.6.	Lama Waktu Berusaha UMKM Produk Pala dan Ikan.....	89
4.1.7.	Jumlah Hari Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan.....	90
4.1.8.	Jumlah Tenaga Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan.....	91
4.1.9.	Status Karyawan UMKM Produk Pala dan Ikan	92
4.1.10.	Omset Usaha UMKM Produk Pala dan Ikan.....	93
4.2.	Bantuan Dari pemerintah Untuk UMKM Produk Pala dan Ikan	95
4.2.1.	Kebijakan Pengembangan UMKM di Kota ternate.....	97
4.3.	Pemberdayaan Ekonomi Perempuan di Kota Ternate	100
4.3.1.	Kebijakan Pengembangan UMKM Pemerintah Kota Ternate.....	100
4.3.2.	Program Prioritas OPD Kota Ternate Tahun 2022.....	103
4.4.	Komitmen Pengembangan UMKM Kota Ternate.....	104
4.4.1.	Kolaborasi, Promosi dan Kerja Sama.....	106

4.4.2. Akses Terhadap Sumberdaya Ekonomi (Modal, Pasar, SDM dan Perjanjian).....	107
4.4.3. Peluang dan Tantangan Yang Dihadapi Perempuan Dalam Berwirausaha di Kota Ternate.....	112
4.4.3.1. Peran Perempuan.....	112
4.4.3.2. Peluang.....	113
4.4.3.3. Tantangan.....	115
4.5. Rekomendasi.....	117
4.5.1. Inovasi Teknologi Pemberdayaan UMKM Perempuan Kota Ternate..	118
4.5.2. UMKM dan Produk Khas.....	122
4.5.3. Inovasi Teknologi Produk Berbasis Pala dan Ikan.....	126
4.5.3.1. Inovasi Pala.....	126
4.5.3.2. Inovasi Ikan Asap.....	128
4.5.3.3. Bahan Baku dan Teknologi Produksi Ikan Asap.....	134
4.6. Teknologi Produksi.....	135
4.7. Manajemen Usaha, Pemasaran dan harga Jual produk.....	140
4.8. Permasalahan.....	141
4.8.1. Permasalahan bahan Baku.....	141
4.8.2. Permasalahan Alat Pengasapan.....	141
4.8.3. Permasalahan Asap Yang Dihasilkan.....	141
4.8.4. Permasalahan Produk Ikan Asap dan Kemasan.....	143
4.8.5. Permasalahan bidang Manajemen dan Pemasaran.....	146
4.8.5.1. Permasalahan Bidang Manajemen Usaha.....	146
4.8.5.2. Permasalahan Pemasaran.....	146

4.9. Solusi Yang Ditawarkan.....	147
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	129
5.1. Kesimpulan	149
5.2. Rekomendasi.....	149
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

1. Daging Buah Pala	18
2. Contoh Sirup Pala	22
3. Kondisi Produksi UMKM Ikan Asap di Kota Ternate	29
4. Kondisi bahan yang digunakan.....	32
5. Sari Buah Pala.....	35
6. Sirup Buah Pala	36
7. Kue Makron Kenari	37
8. Kue Bagea Kanari	38
9. Kue Makron Kanari Coklat	39
10. Biskuit Kenari.....	40
11. Manisan Buah Pala.....	41
12. Kripik Pisang Mulu Bebek.....	42
13. Suntung Garu Rica.....	43
14. Produk Serundeng Tuna	45
15. Produk Sambal Goreng Ikan Teri.....	46
16. Produk Teri Rica-Rica	47
17. Produk Abon Ikan Tuna.....	48
18. Produk Teri Kriuk	49
19. Produk Ikan Garo Rica.....	50
20. Produk Dabu-dabu Ikan Roa	51
21. Produk Teri Crispy	52
22. Produk Sambal Nyao Ture.....	53
23. Lokasi Penelitian.....	73

24. Interaksi Komponen Pelatihan.....	79
25. Partisipasi Angkatan Kerja (Sumber: BPS (Keadaan Angka Kerja) Tahun 2023).....	82
26. Grafik Angka Kerja Menurut Kab/Kota (Sumber BPJS).....	82
27. Perkembangan Jumlah UMKM pangan di Kota Ternate berdasarkan kecamatan pada tahun 2018-2022 (Sumber: Dinas Perindag Kota Ternate, 2023).....	87
28. Perkembangan Jumlah UMKM Pangan di Kota Ternate antara tahun 2018-2022(Sumber: Dinas Perindag Kota Ternate, 2023)	106
29. Modal Awal Usaha Responden Pemilik UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate.....	88
30. Sumber Modal awal usaha UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate	89
31. Jumlah Hari Kerja UMKM produk Pala dan Ikan per Bulan di Kota Ternate	91
32. Jumlah Tenaga Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate.....	92
33. Tahun Awal Berusaha UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate.....	90
34. Status Karyawan UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate	93
35. Omset Harian usaha UMKM Aneka Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate	94
36. Omset Harian usaha UMKM Aneka Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate	95
37. Bantuan Dari Pemerintah Untuk UMKM Produk Pala dan Ikan.....	97
38. Promosi Produk Usaha Lokal Pelaku UMKM	105

39. Penandatanganan Kerja Sama Pengembangan UMKM	106
40. Perkembangan Jumlah UMKM pangan di Kota Ternate berdasarkan kecamatan pada tahun 2018-2022 (Sumber: Dinas Perindag Kota Ternate, 2023)	124
41. Perkembangan Jumlah UMKM Pangan di Kota Ternate antara tahun 2018-2022 (Sumber: Dinas Perindag Kota Ternate, 2023)	125
42. Kondisi Produksi UMKM Ikan Asap di Kota Ternate (Sumber: UMKM Kota Ternate; di olah oleh Pukat, 2023).....	133
43. Beberapa contoh desain kemasan ikan asap yang bisa dikembangkan.....	145

DAFTAR TABEL

1. Komposisi Kimia Daging Buah Pala	19
2. Mutu sirup	23
3. Mutu manisan Pala.....	25
4. Program prioritas OPD Kota ternate Tahun 2022.....	103
5. Jenis Usaha UMKM, jumlah usaha, jumlah tenaga kerja dan nilai investasi di Kota Ternate Tahun 2014 (Umasugi, 2018)	123
6. Profil UMKM Ikan Asap Kelurahan Tafure	129
7. Profil UKM Ikan Asap di Kelurahan Sangaji Pante Kota Ternate.....	136
8. Solusi Yang Ditawarkan	147

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pemberdayaan Perempuan adalah upaya perempuan untuk memperoleh akses dan control terhadap sumberdaya, ekonomi, politik, social, budaya, agar perempuan dapat mengatur diri dan meningkatkan rasa percaya diri untuk mampu berperan dan berpartisipasi aktif dalam memecahkan masalah, sehingga mampu membangun kemampuan dan konsep diri. Pemberdayaan perempuan merupakan sebuah proses sekaligus tujuan. Oleh karena itu, pemberdayaan perempuan tidak akan terlepas dari pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk mewujudkan masyarakat yang mandiri, mampu menggali dan memanfaatkan potensi yang ada didaerahnya, dan membantu masyarakat untuk terbebas dari keterbelakangan atau kemiskinan.

Perempuan berperan penting dalam proses penguatan ketahanan pangan khususnya dalam rumah tangga. Perempuan memiliki peran signifikan dalam pendapatan rumah tangga. Peran signifikan tersebut dipengaruhi oleh adanya perubahan pandangan dan sikap masyarakat tentang pentingnya pendidikan bagi kaum perempuan, kemauan perempuan untuk mandiri dalam bidang ekonomi, dan luasnya kesempatan kerja di berbagai sektor yang adaptif. Peran ganda perempuan dalam peran domestik dan publik juga menjadi faktor yang menentukan besarnya kapasitas perempuan dalam menjamin ketahanan pangan. Namun demikian, realitas di lapangan menunjukkan bahwa terdapat banyak kelemahan serta potensi-potensi yang bisa dioptimalkan oleh kaum perempuan. Misalnya saja, ketergantungan kebutuhan pangan atas beras, minimnya kecukupan gizi seimbang saat paceklik,

berkurangnya pendapatan hingga minimnya ketersediaan air bersih dan berbagai kelemahan lainnya.

Program pemberdayaan yang mendukung dalam optimalisasi potensi sumberdaya alam oleh kaum perempuan perlu untuk ditingkatkan. Rekomendasi program-program yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pemberdayaan masyarakat perempuan dapat dilakukan dari sisi domestik maupun dari sisi publik. Pemberdayaan perempuan yang dapat dilakukan dari sisi domestik diantaranya: peningkatan pengetahuan ibu rumah tangga tentang konsumsi pangan dan pemenuhan gizi seimbang serta pembiasaan konsumsi pangan lokal dalam pemenuhan pangan sehari-hari. Sedangkan dari sisi publik pemberdayaan dapat dilakukan melalui gerakan diversifikasi pangan yang meliputi pengembangan produksi atau industri kuliner yang berbasis inovasi dengan memanfaatkan teknologi.

Teknologi pangan adalah aplikasi ilmu pangan ke dalam sistem seleksi, pengawetan, pengolahan, pengemasan, distribusi, dan pemanfaatan sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang bersifat baik, aman, dan bergizi. Teknologi pangan memungkinkan satu produk memiliki masa kedaluwarsa yang lebih lama dengan mengubah bahan makanan menjadi makanan lain yang lebih tahan lama atau mengubah bentuknya sehingga tidak cepat basi.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di sektor pangan diharapkan bisa memanfaatkan teknologi guna menjangkau pasar. Pemberdayaan perempuan lewat sektor UMKM merupakan langkah strategis untuk mewujudkan kebangkitan ekonomi masyarakat. Perempuan memegang peran besar sebagai penopang

ekonomi negara. Peran signifikan perempuan salah satunya terlihat pada sektor usaha mikro kecil menengah (UMKM). Berdasarkan data BPS tahun 2021, perempuan mengelola 64,5 persen dari total UMKM di Indonesia atau sekitar 37 juta UMKM dengan proyeksi di tahun 2025 memiliki total nilai sebesar USD 135 miliar.

Dalam hal ini, adalah kelemahan akses pada informasi dan perluasan pangsa pasar, kelemahan akses dan pemupukan modal, kelemahan akses pada informasi dan teknologi, kelemahan dalam manajemen organisasi, serta kelemahan dalam pembentukan jaringan usaha dan kemitraan

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah:

1. Dapat menginventarisir lembaga UMKM Perempuan yang ada di kota Ternate.
2. Adanya pengetahuan/pemahaman tentang cara dan proses diversifikasi produk olahan berbasis Pala dan pengolahan ikan serta pengemasannya.
3. Adanya penguatan manajemen Usaha kepada kelompok UMKM di Kota Ternate

1.3. Ruang Lingkup Penelitian

Secara umum ruang lingkup penelitian didasarkan pada bidang-bidang yang sering menjadi obyek dalam pemberdayaan masyarakat. Bidang Perikanan dan Pertanian secara spesifik disebutkan sebagai salah satu lingkup pemberdayaan. Hal ini dapat dipahami, mengingat bidang Perikanan dan Pertanian cukup memegang peranan penting di wilayah kepulauan seperti Kota Ternate.

Pemberdayaan pada lingkup ekonomi, biasanya berhubungan dengan kemandirian dalam penghidupan masyarakat. Dalam hal ini upaya-upaya produktif yang dapat menjadi sumber pendapatan atau menjadi gantungan hidup menjadi fokus dalam lingkup pemberdayaan bidang ekonomi. Pemberdayaan tersebut berhubungan dengan peningkatan kapasitas masyarakat, baik yang bersifat individual maupun kolektif. Orientasi pemberdayaan pada lingkup perikanan dan pertanian ini berkisar pada penguatan solidaritas masyarakat, pengurangan kerentanan terhadap konflik, serta penguatan kemandirian ekonomi. Dalam lingkup ini termasuk juga kesadaran masyarakat terhadap kondisi masyarakat yang plural, baik secara etnik, kepercayaan/agama maupun status sosialnya. Pemberdayaan ini berfokus pada upaya diversifikasi produk-produk perikanan dan pertanian serta pengembangan teknologi dalam pengembangan ekonomi produktif kaum perempuan di Kota Ternate. Upaya-upaya ini hanya bisa dilakukan apabila masyarakat memahami dan peduli terhadap kondisi lingkungan dan keberlanjutannya. Pemahaman dan kepedulian kaum perempuan terhadap ekonomi, akan menopang ekonomi keluarga yang akhirnya akan meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan dalam keluarga.

Pemberdayaan bidang perikanan dan pertanian menjadi hal yang urgent. Dalam konteks ini, pemberdayaan pada lingkup diversifikasi olahan yang diorientasikan agar masyarakat menjadi berdaya ketika berhadapan dengan persoalan-persoalan ekonomi keluarga. Keberdayaan ini menjadikan masyarakat terbebas dari dominasi tengkulak yang menjadi momok bagi para perempuan-perempuan. Pemberdayaan perempuan juga akan meningkatkan tingkat

kemandirian perempuan maupun keluarga para nelayan serta petani yang selalu termarginalkan dalam lingkup peradaban.

BAB II

TINAJAUAN PUSTAKA

2. Konsep Pemberdayaan

Secara konseptual, pemberdayaan atau pemberkuasaan (*empowerment*) berasal dari kata 'power' yang artinya kekuasaan atau keberdayan. Karenanya, ide utama pemberdayaan bersentuhan dengan konsep mengenai kekuasaan. Kekuasaan seringkali dikaitkan dengan kemampuan kita untuk membuat orang lain melakukan apa yang kita inginkan, terlepas dari keinginan dan minat mereka. Pemberdayaan sebagai sebuah proses perubahan kemudian memiliki konsep yang bermakna. Dengan kata lain, kemungkinan terjadinya proses pemberdayaan sangat tergantung pada dua hal:

- a. Bahwa kekuasaan dapat berubah. Jika kekuasaan tidak dapat berubah, pemberdayaan tidak mungkin terjadi dengan cara apapun.
- b. Bahwa kekuasaan dapat diperluas. Konsep ini menekankan pada pengertian yang tidak statis, melainkan dinamis.

Dalam kaitan dengan konsep pemberdayaan masyarakat, banyak pakar yang membahas hal ini. Salah satunya adalah Payne, yang mengemukakan bahwa pemberdayaan (*empowerment*) pada intinya ditujukan guna membantu klien memperoleh daya untuk mengambil keputusan dan menentukan tindakan yang akan ia lakukan yang terkait dengan diri mereka, termasuk mengurangi efek hambatan pribadi dan sosial dalam melakukan tindakan. Hal ini dilakukan melalui dan fase percaya diri untuk menggunakan daya yang ia miliki, antara lain melalui transfer daya dari lingkungannya. Secara harfiah, pemberdayaan bisa diartikan sebagai

“pemberkuasaan” kepada masyarakat yang lemah. pemberdayaan semakin populer dalam konteks pembangunan dan pengentasan kemiskinan.

Namun, hal yang penting dalam proses pemberdayaan yaitu peningkatan kesadaran. Masyarakat yang sadar adalah masyarakat yang memahami hal-hal dan tanggung jawab secara politik, ekonomi, dan budaya. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pemberdayaan merupakan upaya yang dilakukan sekelompok masyarakat untuk meningkatkan harkat dan martabat masyarakat agar memiliki keberdayaan dalam menghadapi segala persoalan yang ada Sebagaimana dikutip oleh Alfitri, menurut Craig dan Mayo konsep pemberdayaan masyarakat terdiri unsur kemandirian, partisipasi, jaringan kerja, dan pemerataan

2.1. Konsep Pemberdayaan Perempuan

2.1.1. Pengertian Pemberdayaan Perempuan

Sulistiyani menjelaskan bahwa secara etimologis pemberdayaan berasal dari kata dasar “daya” yang berarti kekuatan atau kemampuan. Maka pemberdayaan dimaknai sebagai proses untuk memperoleh daya, kekuatan atau kemampuan, dan atau pemberian daya, kekuatan atau kemampuan dari pihak yang memiliki daya kepada pihak yang kurang atau belum mempunyai daya.

Sementara itu, menurut Tutik Sulistyowati di dalam jurnalnya yang dikutip dari Kementerian Pemberdayaan Perempuan (Kemen PP) bahwa pemberdayaan perempuan adalah upaya memungkinkan perempuan untuk memperoleh akses dan kontrol terhadap sumberdaya, ekonomi, politik, sosial, budaya, agar perempuan dapat mengatur diri dan meningkatkan rasa percaya diri untuk mampu berperan dan berpartisipasi aktif dalam memecahkan masalah, sehingga mampu membangun kemampuan dan konsep diri.

Dalam kajiannya yang berjudul “Segregasi dan Kemiskinan Perempuan dalam Secerch Cahaya Menuju Kesejahteraan Perempuan”, dikemukakan beberapa indikator keberhasilan pemberdayaan perempuan sebagai berikut;

- a. Indikator keluaran (*output indicator*) ditandai dengan telah diselenggarakannya pemberdayaan terhadap perempuan.
- b. Indikator hasil (*income indicator*) ditandai dengan perempuan yang telah diberdayakan mampu berusaha menunjang ekonomi sesuai dengan keterampilan mereka.
- c. Indikator dampak (*impact indicator*) ditandai dengan perempuan yang diberdayakan telah mampu hidup layak, mampu mengembangkan usaha, berorganisasi atau bermasyarakat dan membentuk perempuan lain guna mengembangkan keterampilan mereka.

Terdapat dua ciri dari pemberdayaan perempuan. Pertama, sebagai refleksi kepentingan emansipatoris yang mendorong masyarakat berpartisipasi secara kolektif dalam pembangunan. Kedua, sebagai proses pelibatan diri individu atau masyarakat dalam proses pencerahan, penyadaran dan pengorganisasian kolektif sehingga mereka dapat berpartisipasi.

Adapun pemberdayaan terhadap perempuan adalah salah satu cara strategis untuk meningkatkan potensi perempuan dan meningkatkan peran perempuan baik di domain publik maupun domestik. Hal tersebut dapat dilakukan diantaranya dengan cara:

- a. Membongkar mitos kaum perempuan sebagai pelengkap dalam rumah tangga. Pada zaman dahulu, muncul anggapan yang kuat dalam masyarakat bahwa kaum perempuan adalah *konco wingking* (teman di

belakang) bagi suami serta anggapan “*swarga nunutneraka katut*” (ke surga ikut, ke neraka terbawa). Kata *nunut* dan *katut* dalam bahasa Jawa berkonotasi pasif dan tidak memiliki inisiatif, sehingga nasibnya sangat tergantung kepada suami.

- b. Memberi beragam keterampilan bagi kaum perempuan, sehingga kaum perempuan juga dapat produktif dan tidak menggantungkan nasibnya terhadap kaum laki-laki. Berbagai keterampilan dapat diajarkan, diantaranya: keterampilan menjahit, menyulam serta berwirausaha dengan membuat kain batik dan berbagai jenis makanan.
- c. Memberikan kesempatan seluas-luasnya terhadap kaum perempuan untuk bisa mengikuti atau menempuh pendidikan seluas mungkin

2.1.2. Program Pemberdayaan Dibidang Ekonomi

Di bidang ekonomi, pemberdayaan perempuan lebih banyak ditekankan untuk meningkatkan kemampuan dalam mengelola usaha. Ada 5 langkah penting yang perlu diperhatikan dalam upaya pengembangan kemampuan berwirausaha bagi perempuan. Menurut IMF yang dikutip oleh Herri, dkk langkah tersebut yaitu:

- a. Membantu dan mendorong kaum perempuan untuk membangun mengembangkan pengetahuan secara kompetensi diri mereka, melalui berbagai program pelatihan.
- b. Membantu kaum perempuan dalam strategi usaha dan pemasaran produk.
- c. Memberikan pemahaman terhadap regulasi dan peraturan pemerintah terkait dengan legalitas dunia usaha.
- d. Mendorong dan membantu kaum perempuan untuk mampu

menggunakan teknologi informasi dan komunikasi secara optimal.

- e. Membuat usaha mikro/jaringan usaha mikro perempuan/forum pelatihan usaha.

Adapun program-program pemberdayaan perempuan yang ditawarkan menurut Riant Nugroho adalah:

- a. Penguatan organisasi kelompok perempuan di segala tingkat mulai dari kampung hingga nasional. Seperti misalnya PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga), perkumpulan koperasi maupun yayasan sosial. Penguatan kelembagaan ditunjukkan untuk meningkatkan kemampuan lembaga agar dapat berperan aktif sebagai perencana, pelaksana, maupun pengontrol.
- b. Peningkatan fungsi dan peran organisasi perempuan dalam pemasaran sosial program-program pemberdayaan. Hal ini selama ini program pemberdayaan yang ada, kurang disosialisasikan dan kurang melibatkan peran masyarakat.
- c. Pelibatan kelompok perempuan dalam perencanaan, pelaksanaan dan monitoring semua program pembangunan yang ada. Perempuan meliputi program pembangunan fisik, penguatan ekonomi, dan peningkatan kualitas sumber daya manusia.
- d. Peningkatan kemampuan kepemimpinan perempuan, agar mempunyai posisi tawar yang setara serta memilih akses dan peluang untuk terlibat dalam pembangunan.
- e. Peningkatan kemampuan anggota kelompok perempuan dalam bidang usaha (skala industri kecil/rumah tangga hingga skala industri besar)

dengan berbagai keterampilan yang menunjang seperti kemampuan produksi, kemampuan manajemen usaha serta kemampuan untuk mengakses kreatif dan pemasaran yang lebih luas.

Terkait dengan pemberdayaan perempuan, hal yang perlu dilakukan adalah menciptakan suasana yang kondusif. Hal itu dapat dilakukan dengan.

- a. Mendorong, motivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimiliki.
- b. Menciptakan aksesibilitas terhadap berbagai peluang yang menjadikannya semakin berdaya.
- c. Tindakan perlindungan terhadap potensi sebagai bukti keberpihakan untuk mencegah dan membatasi persaingan yang tidak seimbang dan cenderung eksploitasi terhadap yang lemah oleh yang kuat

2.2. Diversifikasi Produk Olahan

Penganekaragaman pangan atau diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi yang seimbang. Program penganekaragaman pangan atau diversifikasi pangan pada awalnya dikenal sebagai upaya perbaikan menu makanan rakyat yang sudah dimulai di Indonesia sejak awal tahun 1960-an. Berbagai upaya penganekaragaman pangan terus dilakukan hingga saat ini (Dewi dan Ginting 2012)

Diversifikasi pangan merupakan upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis saja. Konsep diversifikasi hanya terbatas pangan pokok, sehingga diversifikasi konsumsi pangan diartikan sebagai pengurangan konsumsi beras yang dikompensasi oleh penambahan konsumsi bahan pangan non beras (Pakpahan dan

Suhartini, 1989). Pada dasarnya diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsipangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan (Suhardjo, 1998).

Beberapa karakter yang seharusnya dimiliki oleh pangan pengganti beras, menurut Irawan et al. (1999) adalah sebagai berikut:

1. memiliki kandungan energi dan protein yang cukup tinggi sehingga apabila harga bahan pangan tersebut dihitung dalam kalori atau harga protein nabati, maka perbedaannya tidak terlalu jauh dengan harga energi atau harga protein nabati yang berasal dari beras;
2. memiliki peluang yang besar untuk dikonsumsi dalam kuantitas yang relatif tinggi sehingga apabila terjadi penggantian konsumsi beras dengan bahan tersebut maka pengurangan kuantitas kalori dan protein nabati yang berasal dari beras dapat dipenuhi dari bahan pangan alternatif yang dikonsumsi;
3. bahan baku untuk pembuatan bahan pangan alternatif cukup tersedia di daerah sekitarnya;
4. dari segi selera, bahan pangan alternatif memiliki peluang cukup besar untuk dikonsumsi secara luas oleh rumah tangga konsumen.

Era perdagangan bebas ASEAN-Cina (CAFTA), jika tidak direspon dengan cepat akan menyebabkan produk-produk impor (khususnya dari China) akan membanjiri pasar-pasar domestik tanah air, termasuk produk pangan. Dampaknya sudah dipastikan akan membahayakan perekonomian nasional karena sumberdaya lokal tidak dapat bersaing dengan produk impor, meningkatnya kecenderungan pola konsumtif masyarakat, dan meningkatnya angka pengangguran.

Pembangunan perlu diarahkan kepada pemanfaatan potensi sumberdaya alam lokal, peningkatan produktivitas tenaga kerja pedesaan terutama dalam memperkuat diversifikasi produk pangan berkelanjutan dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Peningkatan diversifikasi pangan haruslah didasarkan pada penggalangan "kekuatan" sumberdaya lokal dan sekecil mungkin tergantung input dari luar (impor).

Pengembangan diversifikasi produk pangan lokal dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek promosi ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat (penciptaan dan pengembangan usaha ekonomi produktif). Jika disisi hilir (pengolahan dan pemasaran) produktif, maka secara otomatis akan mendorong pula produktivitas di sektor hulu, sehingga ketahanan pangan yang tercermin dari terpenuhinya pangan bagi rumah tangga yang tercermin dari tersedianya pangan yang cukup, baik jumlah maupun mutunya, aman, merata, dan terjangkau dapat terwujud.

Pada dasarnya, diversifikasi atau keanekaragaman pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang satu sama lainnya saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan. Penganekaragaman atau diversifikasi konsumsi pangan bukan merupakan isu baru, tetapi sudah dikumandangkan sejak dikeluarkannya Instruksi Presiden (Inpres) No. 14 Tahun 1974 tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat (Darmawati, 1998).

Maksud dari instruksi ini adalah untuk lebih menganeekaragamkan jenis dan meningkatkan mutu gizi makanan rakyat, baik kuantitas maupun kualitasnya

sebagai usaha penting bagi pembangunan nasional dalam rangka meningkatkan kesejahteraan rakyat, material, dan spiritual. Kebijakan dan strategi program diversifikasi pangan dilaksanakan dengan tujuan untuk menyadarkan masyarakat agar bersedia dan sesuai dengan kemampuannya, melaksanakan kegiatan diversifikasi pangan dan untuk mengurangi ketergantungan pada beras dan pangan impor dengan cara mengembangkan produk makanan yang berasal dari pangan lokal. Upaya percepatan diversifikasi pangan dalam jangka pendek dapat dilakukan melalui beberapa cara, antara lain (Dewi dan Ginting 2012):

1. Internalisasi, sosialisasi, promosi, dan publikasi rencana aksi diversifikasi pangan.
2. Peningkatan ketersediaan pangan berbasis padapotensi sumber daya lokal suatu daerah dengan memperhatikan keseimbangan lingkungan.
3. Peningkatan kemampuan dan kapasitas sumber daya manusia dalam pengembangan diversifikasi, pangan.
4. Pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan diversifikasi pangan.
5. Pemantauan pelaksanaan kegiatan diversifikasi pangan dalam rangka pemantapan ketahanan pangan.

Diversifikasi konsumsi pangan sangat berperan dalam kaitannya dengan aspek gizi, kesehatan, dan kualitas sumber daya manusia, baik menyangkut pertumbuhan fisik, perkembangan mental, kecerdasan, maupun produktivitas kerja. Di dalam setiap pangan atau makanan, terkandung zat gizi yang jenis dan jumlahnya sangat bervariasi antara yang satu dengan yang lainnya. Satu jenis pangan atau makanan paling sedikit mengandung satu jenis zat gizi dengan kadar yang relatif berbeda, ada yang rendah, sedang, atau tinggi.

Dalam kehidupan sehari-hari, boleh dikatakan tidak ada orang yang mengonsumsi hanya satu jenis pangan, tetapi terdiri dari berbagai jenis pangan, bahkan apabila sudah dalam bentuk hidangan makanan atau masakan, berbagai jenis pangan terdapat di dalamnya. Orang yang mengonsumsi hidangan makanan yang terdiri atas campuran berbagai jenis pangan akan memperoleh zat-zat gizi yang terkandung dalam makanan yang bersangkutan. Ini berarti kebutuhan individu akan berbagai jenis zat gizi dapat lebih dijamin pemenuhannya dengan cara mengonsumsi pangan yang beraneka ragam (Rachman dan Mewa, 2008).

Sekarang banyak jenis produk pangan yang ditawarkan atau dijual dengan mengedepankan segi etnis, suku, atau kebangsaan asal dari pangan tersebut. Keinginan konsumen untuk membeli atau menikmati jenis pangan bernuansa etnik dikarenakan berbagai macam alasan, di antaranya keingintahuan menikmati makanan etnik lain atau kerinduan untuk menikmati pangan etnik asalnya. Di Jakarta dapat dengan mudah ditemukan pangan dari berbagai jenis etnis yang ada di Indonesia ataupun pangan yang berasal dari berbagai Negara (Irianto dan Giyatmi, 2021).

Jenis pangan etnik lokal yang banyak ditemukan adalah aneka sari buah sesuai khas daerah masing-masing, aneka olahan ikan seperti ikan asap dari Sulawesi utara dan Maluku, sate padang, sate madura, rujak cingur, mi aceh, gudeg jogya, soto kudus, soto madura, coto makassar, ayam taliwang, bumbu bali, empek-empek Palembang, tahu kediri, bakpia pathok, dodol garut, lempok durian dan lain-lain. Selain itu juga terdapat jenis pangan yang relatif awet sehinggalah dapat digunakan sebagai oleh-oleh seperti tingting gepuk, bagea, ledre, dan brem. Pada umumnya pemasaran dan distribusi pangan etnik lokal tersebut memiliki jangkauan

yang terbatas, dan bahkan di antaranya hanya dikenal di daerah asalnya (Haryadi dan Raharjo, 2020).

Dengan kemajuan teknologi pangan, jenis pangan etnik tersebut dapat dikembangkan dengan memberikan kemasan dan menerapkan teknologi proses yang lebih baik dan lebih higienis sehingga jangkauan pemasarannya menjadi lebih luas. Jenis pangan etnik yang berasal dari mancanegara dapat ditengarai keberadaannya, yaitu dengan adanya restoran-restoran masakan asing, di antaranya Jepang, Korea, Cina, Thailand, India, Arab, Amerika, dan Eropa. Restoran waralaba Jepang yang dapat dijumpai dengan mudah di pusat–pusat perbelanjaan adalah Hoka Hoka Bento. Sekarang masyarakat Indonesia dapat menikmati jenis makanan asing seperti kebab dan nasi kebuli (Arab); pizza dan pasta (Italia), tom-yam (Thailand), barbecue, steak, dan donat (Amerika), tortilla (Meksiko), dan frankfurter (Jerman). Jenis makanan etnik asing tersebut juga dapat dijadikan sebagai ide di dalam pengembangan produk pangan di Indonesia, yang mungkin dengan melakukan modifikasi atau penyesuaian dalam flavor dan jenis bahan mentah yang digunakan (Hermanianto, 2006)

2.2.1. Produk Pala

Diversifikasi olahan Pala merupakan salah satu langkah dan upaya untuk pemanfaatan sumber daya secara optimal guna peningkatan nilai tambah dan daya saing komoditas unggulan di Kota Ternate. Inovasi pemanfaatan Pala tidak hanya tertuju pada bagian biji Pala dan fuli tetapi juga pada daging buah Pala. Sampai saat ini daging buah Pala belum termanfaatkan secara optimal bahkan menjadi limbah di lapangan (kebun). Dorongan yang kuat kepada masyarakat dan pemerhati Pala perlu dilakukan secara terus menerus agar bagian Pala ini memberikan manfaat

untuk pangan, kesehatan dan juga sumber ekonomi keluarga dan Pendapatan Asli Daerah (PAD). Telah banyak inovasi yang dihasilkan dari kalangan akademisi dan praktisi dalam pemanfaatan buah Pala untuk dijadikan sebagai rujukan dalam pengembangan usaha dan industri berbasis Pala.

Pala memiliki 2 (dua) bagian utama yang bernilai ekonomis, yaitu biji Pala dan fuli (bunga Pala yang menyelubungi biji). Kedua produk tersebut menurunkan minyak atsiri yang dimanfaatkan dalam bahan dasar industri makanan, farmasi dan industri kosmetik. Pala dan fuli berkhasiat untuk menyembuhkan insomnia. Pala juga dapat digunakan untuk dispepsia, masalah pencernaan, perut kembung, diare, disentri, rematik, mual, muntah, sakit, bau mulut dan kerusakan gigi. Daging buah Pala sebagian besar masih ditemukan terbuang sebagai limbah di wilayah Maluku, sedikit sekali pemanfaatannya sebagai manisan.

Peningkatan manfaat daging buah Pala melalui inovasi teknologi diversifikasi produk olahan, seperti sirup Pala, saos Pala, selai Pala, dodol Pala, manisan Pala, dan sari buah Pala diharapkan dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat Kota Ternate dan mengurangi limbah daging buah Pala. Oleh karena itu, buah Pala sangat cocok dimanfaatkan menjadi berbagai produk olahan makanan dan minuman. Selain sebagai upaya dalam meningkatkan nilai tambah buah Pala, olahan tersebut sangat bermanfaat dari sisi kesehatan untuk tubuh manusia karena mengandung beberapa mineral esensial yang diperlukan dalam metabolisme tubuh manusia.

Daging buah Pala merupakan bagian terbesar dari buah Pala, menurut perhitungan Alegantina pada tahun 2009 menyatakan bahwa perbandingan biji Pala dan daging buah Pala mencapai 1:4. Meskipun begitu, persentase daging buah Pala

yang besar kurang mendapat perhatian karena dianggap memiliki nilai ekonomi besar dan pemanfaatannya yang masih sedikit. Daging buah Pala memiliki rasa yang manis sedikit masam dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk salah satunya selai kulit (fruit leather). pada tahun 2020, ditemukan hasil karakterisasi secara kimia menunjukkan komposisi kimia dari daging buah Pala.



Gambar 1: Daging Buah Pala

Berdasarkan Uji spektrofotometer Fourier Transform Infra Red yang dilakukan Dareda dan kolega pada tahun 2020, ditemukan hasil karakterisasi secara kimia menunjukkan komposisi kimia dari daging buah Pala.

Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Buah Pala

Kandungan	Persentase (%)
Air	9,11
Abu	3,43
Lemak	1,81
Protein	4,04
Serat Kasar	17,57
Serat pangan tak larut	48,61
Serat pangan terlarut	1,67
Serat pangan total	50,28
Hemiselulosa	10,72
Selulosa	15,66
Lignin	19,09

Sumber: Universitas Sam Ratulangi, 2020.

Berdasarkan Tabel 1, kadar abu daging buah Pala sebesar 3,43%. Data ini menunjukkan bahwa banyaknya komponen anorganik yang terkandung dalam daging buah Pala karena kadar abu pada suatu bahan pangan menjadi acuan komponen anorganik yang terkandung di dalamnya. Kandungan protein dari daging buah Pala sebesar 4,04%, kadar protein disebabkan oleh pengaruh suhu pada saat penyimpanan Pala sebelum diolah. Hasil serat pangan total 50,28% yang didapat dari penambahan serat pangan tak larut 48,61% dan serat pangan larut sebesar 1,67%.

Kandungan serat pangan larut dari daging buah Pala diduga ikut larut pada saat pengujian. Hal ini sejalan dengan pendapat Astawan dan Wresdiyati (2004) bahwa serat pangan tidak larut, tidak dapat larut di dalam air panas maupun air dingin. Daging buah Pala juga mengandung beberapa serat makanan, seperti hemiselulosa, selulosa dan lignin yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Oleh karena

itu, daging buah Pala sangat cocok diolah menjadi berbagai produk olahan minuman dan makanan

2.2.1.1. Sirup Pala

Sirup Pala memberi peluang untuk dikembangkan sebagai *home industry* dengan penerimaan yang tinggi di masyarakat. Sirup Pala lebih segar bila diminum dalam keadaan dingin dan di saat udara panas. Selain kesegarannya, sirup Pala juga baik untuk Kesehatan karena manfaat yang terkandung di dalam buah Pala.

➤ Bahan dan Alat:

- Buah Pala 3 kg
- Blender
- Biji Pala segar
- Panci tahan asam
- Fuli/bunga Pala segar
- Sendok pengaduk
- Gula pasir
- Pisau
- Garam secukupnya
- Talenan
- Asam sitrat 0,25%
- Wadah/tempat sesuai kebutuhan
- Air
- Kain saring
- Timbangan analitik

- Kemasan botol

➤ **Cara membuat:**

1. Buah Pala dikupas kulitnya sampai bersih.
2. Pala yang sudah dikupas, kemudian direndam selama 12 jam dalam larutan garam 5% dari jumlah air yang digunakan.
3. Kemudian buah Pala dicuci dengan air bersih.
4. Buah Pala yang sudah bersih, lalu dipotong/diiris kecil dan ditimbang sebanyak 3 kg.
5. Buah Pala yang sudah diiris kemudian dihancurkan sebentar dengan blender, tambahkan air sedikit.

Catatan: Buah Pala yang sudah hancur diukur beratnya untuk menentukan jumlah biji dan fuli segar yang akan ditambahkan (1%) dan jumlah air yang akan dicampurkan (2x berat buah Pala).

6. Sebagai aroma, tambahkan campuran biji dan fuli segar sebanyak 1% dari berat buah Pala yang dihancurkan.
7. Buah Pala, biji, fuli dan air dihaluskan dengan blender, kemudian difilter dengan kain saring.
8. Hasil saringan kemudian dimasak selama 15 menit dengan menambahkan gula pasir 75% dari beratnya hasil saringan campuran buah Pala, biji, fuli dan air.
9. Sirup Pala siap dikemas di dalam botol steril.



Gambar 2: Contoh Sirup Pala

➤ **Standar Mutu Sirup Pala**

Standar mutu sirup Pala berkaitan dengan keterjagaan substansi zat esensial di dalam produk. Beberapa komponen, seperti minyak atsiri, lemak, protein, selulosa, pentosan, resin, pati dan mineral. Persentase dari komponen tersebut dipengaruhi oleh varietas, kualitas dan durasi penyimpanan serta tempat tumbuh. Penentuan standar mutu sirup Pala dapat dilihat berdasarkan parameter kimiawi dan mikrobiologis. Standar sirup yang telah ditetapkan Badan Standardisasi Nasional berdasarkan SNI 2897–2008 Sirup tersaji pada Tabel 2.

Tabel 2: Mutu sirup

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	
	Bau	-	Normal
	Rasa	-	Normal
2	Total gula (dihitung sebagai sukrosa) (b/b)	%	Min. 65
3	Cemaran logam:		
	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,2
	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 0.03
4	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks 0,5
5	Cemaran mikroba:		
	Angka lempeng total	koloni/mL	Maks 5 x 10 ²
	Bakteri Coliform	APM/mL	Maks 20
	<i>Esherichia coli</i>	APM/mL	<3
	<i>Salmonella sp.</i>	-	Negatif/25 mL
	<i>Staphylococcus aureus</i>	-	Negatif/mL
	Kapang dan khamir	Koloni/mL	Maks. 1 x 10 ²

Sumber: SNI 3544:2013 Sirup.

2.2.1.2. Manisan Pala

Standar mutu manisan Pala terbuat dari buah Pala segar yang diambil langsung dari perkebunan Pala milik petani Pulau Banda, air, garam, dan gula pasir. Cara pembuatannya cukup mudah, yaitu dengan meredamkan buah Pala dengan air dan garam atau air laut selama 1 (satu) hari. Gunanya meredamkan Pala dengan garam untuk menambah tekstur rasa yang empuk dan menghilangkan rasa sepat pada buah Pala karena buah Pala rasanya agak sepat.

➤ Bahan dan Alat

- 10 buah Pala ukuran besar
- Wadah air
- 200 gram gula pasir

- Pisau
- 200 cc air
- Garpu
- 1 sendok makan garam
- Kompor
- 2 liter air untuk merendam Pala
- Panci

➤ **Cara membuat :**

1. Belah buah Pala menjadi dua bagian, kemudian buang bijinya.
Tusuk-tusuk daging pala dengan garpu
2. Rendam pala dengan satu sendok makan garam dan 2 liter air selama kira-kira setengah jam
3. Kupas kulit pala, lalu cuci hingga tidak asin
4. Peras airnya, lalu tiriskan hingga pala tidak berair
5. Masak hingga 150 gram gula dengan 200 cc hingga hancur dan matang
6. Setelah air gula dingin, ampurkan dengan pala
7. Saring air gula, lalu masak kembali dan tambahkan sisa gula 50 gram, masak hingga mendidik, dan dinginkan
8. Setelah dingin, campur kembali dengan pala dan biarkan satu malam
9. Apabila air pala masih encer, masak kembali air gula

➤ **Standar Mutu Manisan Pala**

Manisan Pala terbuat dari buah Pala segar yang diberikan perlakuan tradisional. Mekanisme pembuatan manisan Pala sangat sederhana sehingga mudah dalam proses produksi. Metode pembuatan manisan Pala yang umumnya masih menggunakan metode tradisional memungkinkan ada beragam teknis pembuatan manisan Pala, rasa, tekstur, dan warna manisan Pala sangat bergantung kepada teknis masing-masing dari produsen manisan Pala dengan kapasitas usaha rumah tangga.

Tabel 3. Mutu Manisan Pala

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
	- Bau	-	Khas
	- Rasa	-	Khas
	- warna	-	Tidak boleh ada
2	Benda-benda asing	-	Tidak boleh ada
3	Air, (b/b)	%	Maks. 44
4	Gula (dihitung sebagai sukrosa), (b/b)	%	Min. 25
5	Bahan Tambahan Makanan		
	- pengawet	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
	- pewarna tambahan	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
6	Cemaran logam :		
	-Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
	-Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10,0
	-Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40,0
	-Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,05
7	Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
8	Cemaran mikroba		
	- Angka lempeng total	koloni/g	Maks. $1,0 \times 10^2$
	- Coliform	APM/g	Maks. 20
	- E. coli	APM/g	< 3
9	Kapang	koloni/g	Maks. 50

Sumber: SNI 1-4443-1998 Manisan Pala.

Oleh karena itu, perlu ditetapkan standar mutu manisan Pala yang bertujuan untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Standar mutu manisan Pala mengikuti standar mutu manisan Pala yang telah ditetapkan oleh Badan

Standardisasi Nasional yang tertuang dalam SNI 01-4443-1998 disajikan pada Tabel 3

2.2.1.3. Sari Buah Pala

Sari buah Pala adalah produk turunan olahan buah Pala yang mengandung gizi esensial dan memilikir asa yang menyegarkan. Sari buah dapat menjadi substitusi minuman bersoda, teh dan kopi (Iriani *et al.*, 2015). Sari buah dapat dihasilkan dari pengepresan buah dan dilakukan proses penyaringan. Sari buah dimaksudkan untuk memperlama daya simpan dan memanfaatkan kegunaan buah-buahan. Sari buah dapat dikelompokan menjadi dua jenis, yaitu sari buah pekat dan sari buah encer. Sari buah pekat adalah sari buah yang didapatkan dari pengepresan daging buah dan dilanjutkan dengan proses pemekatan terstruktur. Sari buah encer adalah sari buah yang didapatkan dari pengepresan daging buah dan dilakukan penyaringan.

➤ Bahan dan Alat

- Panci
- Daging buah Pala
- Pisau stainless steel
- Gelatin
- Baskom
- Kaolin powder
- Gelas bening
- Gula
- Kompor
- Botol

- Air mineral
- Garam

➤ **Cara membuat :**

1. Lakukan penyortiran daging buah Pala untuk mendapatkan daging buah kualitas baik.
2. Pengupasan untuk memisahkan antara kulit dengan daging buah Pala.
3. Pengecilan ukuran dengan ketebalan 2 mm.
4. Daging buah Pala yang sudah dikecilkan, kemudian direndam masing-masing ke dalam larutan garam 2% selama 8 jam, 16 jam, dan 24 jam untuk mengurangi rasa getir pada daging buah Pala.
5. Peras airnya, lalu tiriskan hingga pala tidak berair.
6. Masak hingga 150 gram gula dengan 200 cc hingga hancur dan matang.
7. Setelah air gula dingin, ampurkan dengan Pala.
8. Saring air gula, lalu masak kembali dan tambahkan sisa gula 50 gram, masak hingga mendidih, dan dinginkan.
9. Setelah dingin, campur kembali dengan Pala dan biarkan satu malam.
10. Apabila air Pala masih encer, masak kembali air gula.

➤ **Standar Mutu Sari Buah Pala**

Sari buah Pala adalah minuman ringan yang dibuat dari sari buah Pala dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Prosedur produksi sari buah pada umumnya sama, yaitu diawali dengan

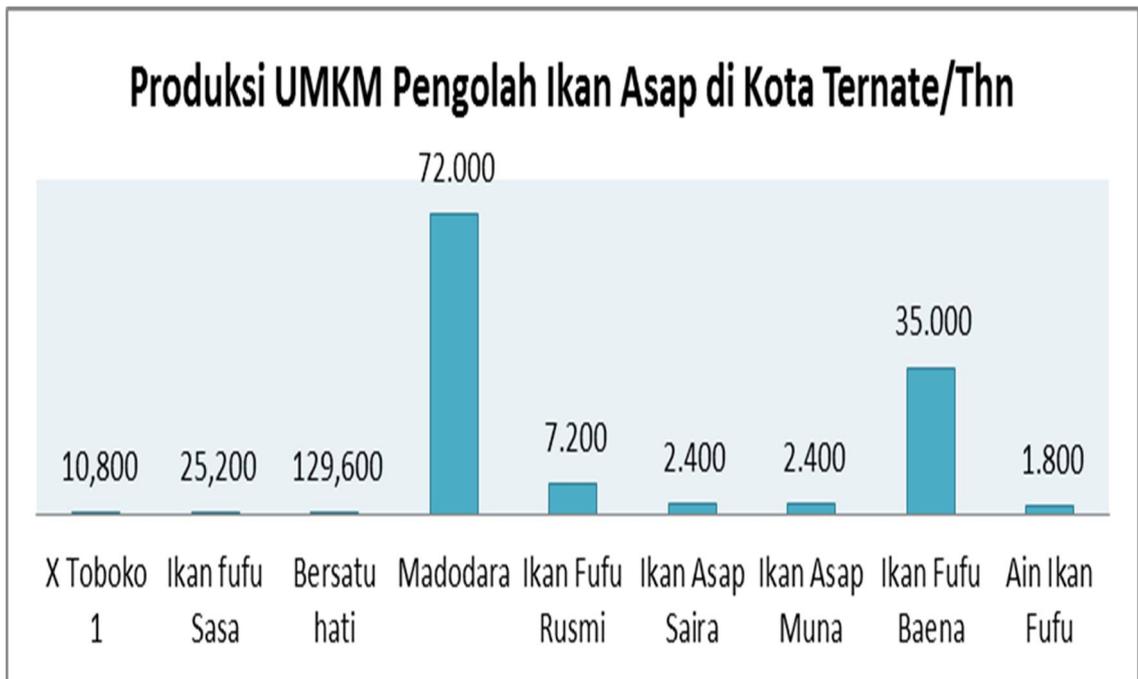
penghancuran daging buah Pala masak yang masih segar kemudian lakukan pengepresan. Sari buah yang diperoleh kemudian disaring, dibotolkan dan disterilisasi supaya tahan lama (Astawan, 1991; Sa'adah dan Teti, 2015). Standar mutu sari buah Pala bertujuan untuk menjaga kesegaran sari buah Pala dan mencegah perubahan fisik, seperti warna, bau, kekentalan dan perubahan rasa sari buah Pala.

Penetapan standar mutu juga vital bagi pelaku usaha yang akan mengirimkan produknya ke luar daerah. Standar mutu memungkinkan pelaku usaha dapat memperhitungkan daya tahan produk sari buah sehingga tetap segar dan berkualitas setelah sampai di tujuan pengiriman. Beberapa indikator mutu, seperti cemaran biologis, indikator fisik, dan cemaran kimia seharusnya menjadi standar baku dalam proses produksi sari buah Pala sehingga sari buah Pala tetap laku di pasaran dan digemari oleh masyarakat

2.2.2. Produk Perikanan

Ikan asap atau ikan fufu dalam bahasa pasar di Kota Ternate dan Maluku Utara pada umumnya adalah salah-satu jenis makanan yang sangat populer. Teknik pengerjaan ikan fufu ini boleh dibilang cukup mudah, ikan hanya tinggal cuci bersih dikeluarkan isi perut dan selanjutnya diasapi hingga dagingnya berubah warna menjadi kemerahan. Fufu dalam bahasa lokal adalah proses mengasapi ikan dengan menggunakan jenis bahan kayu keras yaitu kayu mangrove, tempurung kelapa dan sabut kelapa dan membutuhkan waktu 2-4 jam hingga ikan menjadi matang. Proses pengasapan secara tradisional umumnya masih mempunyai kekurangan antara lain: produk yang dihasilkan tidak seragam sehingga kenampakan menjadi tidak menarik, kemudian suhu sulit dikontrol dan asapnya mencemari udara. Tujuan dari

proses pengasapan sesungguhnya adalah untuk memperpanjang umur simpan produk. Namun dalam pengembangannya sampai saat ini, tujuannya tidak hanya itu saja melainkan pengasapan juga ditujukan untuk memperoleh kenampakan tertentu dan cita rasa asap pada bahan makanan (Girard, 1992). Meski tujuan pengasapan semula adalah baik, tetapi ternyata pengasapan dapat menghasilkan senyawa-senyawa yang tidak aman bagi kesehatan. Beberapa senyawa bersifat karsinogenik seperti benzo (a) pyrene terdapat dalam produk asap (Gangolli, 1986). Untuk meningkatkan kualitas ikan asap, sudah dikembangkan pengasapan dengan asap cair (liquid smoke). Pengasapan dengan menggunakan asap cair, menurut Swastawati (2007) dapat menghasilkan produk yang seragam, rasa yang ditimbulkan dapat dikontrol, memberikan cita rasa dan aroma yang konsisten, menghemat kayu, mengurangi polusi dan mencegah deposit senyawa tar. Kondisi eksisting dari beberapa kelompok pengasapan di kota Ternate yaitu dikeluarahan Dufa-dufa, Sangaji dan Kalumata.



Gambar 3: Kondisi Produksi UMKM Ikan Asap di Kota Ternate Sumber: di olah Ahmad Talib

Pengembangan UMKM ikan asap di Kota Ternate masih belum stabil untuk jumlah produksi hal ini disebabkan karena banyak faktor. Dari data tersebut diatas produksi yang tertinggi pada UMKM ikan asapa Madodora dengan jumlah produk 72.000 ekor/tahun. Produksi terendah pada UMKM Ain Ikan Fufu dengan jumlah produksi pertahun 1800/ekor. Banyak factor yang mempengaruhi jumlah produksi tersebut diantaranya adalah ketersediaan bahan baku ikan yang cukup mahal didapatkan dari nelayan. Faktor yang kedua yang membuat lesuhnya produksi ikan asap adalah faktor usaha keluarga yang dikelola oleh keluarga namun banyak anak-anak yang enggan melanjutkan usaha orang tuanya. Faktor yang ketiga adalah mahalnya bahan baku kayu bakar yang harus didatangkan dari Halmahera seperti kayu mangrove dll.

2.2.2.1. Bahan Baku dan Teknologi Produksi Ikan Asap

Bahan baku utama yang digunakan untuk pengasapan ikan adalah jenis ikan Cakalang dan Tuna yang di dapatkan dari nelayan setempat. Bahan baku lainnya untuk pengasapan adalah kayu mangrove. Untuk kebutuhan bahan baku pengasapan (kayu mangrove) tidak mengalami kendala, karena sudah ada yang mensuplai bahan-bahan tersebut dari Desa Sidangoli Kabupaten Halmahera Barat dengan harga 1 ikat kayu Rp. 20.000/ikat.

Proses produksi pengasapan ikan cakalang di kelurahan Tafure per anggota kelompok setiap harinya adalah 100-150 ekor. Pada musim normal sebelum Covid-19 bisa sampai dua kali produksi pengasapan yaitu pada sore hari sampai malam dan ikan dijual pada pagi hari sampai siang hari dan pengasapan kedua pada pagi sampai siang hari dan ikannya akan dijual ke pasar pada siang sampai malam hari.

Setiap kali pengasapan ikan cakalang membutuhkan kayu mangrove sebanyak 6-7 ikat kayu.

Permasalahan utama yang hadapi kelompok pengolah ikan asap adalah bahan baku ikan yang masih cukup mahal (sebagai bahan baku utama) karena ikan tersebut diperoleh dari kapal penangkap ikan atau terkadang pihak ke-2 (tengkulak). Sistem pembayaran ikan cakalang dari pihak nelayan adalah dengan sistem titip atau ikan dibawah terlebih dahulu. Ikan yang dibawah oleh nelayan pengolah ikan asap kurang lebih 1000-1500 kg, setelah 7 hari setelah ikan asap habis terjual baru dilakukan pelunasan sambil mengambil ikan yang baru untuk diasapi kembali. Inilah yang menyebabkan harga ikan lebih mahal, sebagai contoh harga ikan cakalang, jika ambil di nelayan langsung Rp. 15.000/kg maka di tengkulak Rp. 20.000/kg.

Harga ini belum ditambah dengan kebutuhan bahan baku es (untuk menyimpan stok ikan sebelum dilakukan pengasapan), dimana kebutuhan es perharinya Rp. 100.000. Permasalah kedua untuk bahan baku adalah kurangnya stok ikan, kondisi ikan yang musiman dan konsumsi ikan tidak hanya untuk pengasapan. Kondisi ini menyebabkan menyebabkan para anggota (Kepikat) ikan asap mendatangkan ikan di luar seperti Bacan, Jailolo, dan Tidore itupun juga melewati tengkulak. Kontrol kualitas bahan baku (tingkat kesegaran ikan yang digunakan dalam pengasapan) ikan selalu diperhatikan karena ini akan mempengaruhi hasil akhir dari produk ikan asap. Bahan baku ikan cakalang disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4: Kondisi bahan yang digunakan

2.2.2.2. Teknologi Produksi

Kapasitas produksi ikan asap pada Kepikat Kota Ternate perharinya sebanyak 150-200 ekor per kelompok/hari. Hasil pengasapan bisa bertahan selama 3 hari, jika ikan tidak laku akan dilakukan pengasapan ulang. Kondisi ini dipertahankan sampai 1 minggu. Jika tidak laku ikan asap tersebut akan dibuang/dijual obral.

Rata-rata biaya produksi yang dibutuhkan dalam adalah Rp. 500.000-1000.000,- per 150 ekor ikan. proses produksi ikan asap masih sangat sederhana, sedangkan asap yang dihasilkan sangat mengganggu lingkungan dan tidak dimanfaatkan. Proses pembuatan ikan asap dengan peralatan seperti gambar di atas tidak higienis akan mempercepat masuknya bakteri dan akan mengurangi daya awet dari ikan asap tersebut. Kegiatan Pemasaran produksi ikan asap yang dihasilkan dari proses pengasapan tersebut di jual di pasar higienis Kota Ternate di lapak-lapak yang telah disediakan oleh pemerintah Kota Ternate. Namun karena

jualannya terbuka disamping jalan raya, maka peluang untuk kontaminasi tetap ada. Hal ini akan mempercepat proses rancidity pada produk ikan asap tersebut

2.2.2.3. Manajemen Pemasaran

Manajemen Usaha ikan asap Kepikat Kota Ternate jelas masih menggunakan pola manajemen rumah tangga dan bersifat konvensional, dan seringkali jika suami mereka tidak melaut, modal usaha yang ada habis digunakan untuk kebutuhan sehari-hari. Dan pada kelompok ini belum terbentuk koperasi yang dapat membantu keuangan anggota kelompok, jika pada musim paceklik.

Sistem pemasaran dilakukan dengan cara konvensional dalam arti ada pembeli, ikan asap itu dijual. Pembeli hanya mengandalkan masyarakat lokal dan sebagiannya dibeli oleh para wisatawan/pelancong yang datang ke Kota Ternate untuk buah tangan atau oleh-oleh. Kontrol kualitas hasil produk juga tidak konsisten yang mengakibatkan kehilangan kepercayaan konsumen, hal ini terbukti beberapa anggota tetap menjual hasil produknya lebih dari 1 minggu yang menyebabkan kondisi produk ikan asap banyak belatung.

Harga jual produk bergantung pada stok bahan baku karena ikan sangat bergantung pada musim. Biasanya satu ekor ikan asap ukuran 1 kg dijual dengan harga Rp. 35.000 dan yang 1,5 kg dijual dengan harga Rp. 50.000. Harga jual dapat ditingkatkan jika hari Sabtu dan Minggu karena sangat ramai pembeli karena liburan para pekerja kantoran dan digunakan untuk produk diversifikasi lainnya seperti campuran nasi kuning atau untuk ikan rica-rica buat oleh-oleh ke Jakarta dan kota lainnya.

2.2.2.4. Permasalahan Produk Ikan Asap dan Kemasan

Ikan asap yang diproduksi dipasarkan secara manual dan konvensional. Pemasaran yang sangat sederhana tanpa pengemasan (Gambar 5c dalam Tabel 1.2) yang baik sering menjadi permasalahan tersendiri antara lain lebih mempercepat proses oksidasi sehingga daya awet ikat menjadi lebih singkat, sedangkan dijual secara terbuka di udara langsung di tambah debu dari lalu lintas kendaraan akan mempercepat penurunan mutu ikan asap.

Selain itu anggota Kepikat ini tidak mengontrol kualitas produknya, sebagai contoh meskipun 1 minggu masih dijual sehingga belatung juga banyak dibagian dalam daging ikan asap tersebut. Kondisi ini juga mempengaruhi konsumen sering tidak jadi membeli. Permasalahn lain adalah menurunnya tingkat penjualan jika produk tidak menarik sehingga diperlukan inovasi produk. Untuk dapat meningkatkan mutu produk dan tingkat penjualan diperlukan suatu teknik pengemasan yang tepat. Beberapa contoh tawaran kemasan yang bisa dikembangkan. Gambar 3. Bentuk kemasan ikan asap.

2.3. Produk Unggulan Olahan Pertanian dan Perikanan

2.3.1. Produk Unggulan Olahan Pertanian

Beberapa Olahan Produk buah pala yang telah diproduksi oleh UMKM di Kota Ternate diantaranya:

2.3.1.1. Minuman Sari Buah Pala

Sari Buah Pala adalah salah satu produk Minuman khas Maluku Utara yang memiliki rasa pala Asli dengan karakter yang kuat dari daging buah pala pilihan yang diolah berdasarkan resep keluarga yang turun-temurun. Sari buah

pala siap minum terbuat dari sari daging buah pala pilihan ini merupakan salah satu kekayaan Gastronomi Maluku Utara yang khusus dengan rasa rempah pala yang menyegarkan serta membuat santai dan sulit untuk dilupakan oleh yang pernah merasakannya. Harga Satuan rata-rata Rp. 7.000,-



Gambar 5: Sari Buah Pala

2.3.1.2. Sirup Buah Pala

Sirup Pala adalah produk andalan khas Ternate Maluku Utara yang terkenal dengan pulau rempah Pala dan Cengkeh. Pala yang kaya akan vitamin C telah di olah dengan melalui

berbagai teknik sehingga siap disajikan untuk di minum. Buah pala merupakan salah satu dari rempah wangi yang dapat memberikan kehangatan dan cita rasa yang tidak dapat dilupakan setelah kita mencicipinya juga dapat dipercaya sebagai obat herbal, ada beberapa khasiat bagi kesehatan tubuh, seperti menyingkirkan racun dalam tubuh, mengatasi gangguan pencernaan, menjaga kepintaran otak, mengatasi bau mulut, meredakan nyeri, dan mengatasi kesulitan tidur.



Gambar 6: Sirup Buah Pala

2.3.1.3. Makron Kenari

Makron Sagu Kenari merupakan kue khas Maluku Utara yang terbuat dari tepung sagu yang di padukan dengan butter ,gula dan susu membuat cita rasa kue khas

berbeda dengan kue lainnya karena rasa dan aromanya dijamin enak & gurih. Harga satuan mulai dari Rp35.000.



Gambar 7: Kue Makron Kenari

2.3.1.4. Bagea Kanari

Bagea Kenari adalah sejenis kue kering yang berbahan dasar tepung sagu dan biasa dijadikan makanan cemilan ketika menikmati secangkir kopi atau teh. Tekstur kue khas Ternate ini cukup keras, sehingga akan lebih nikmat ketika menyantapnya dengan mencelupkannya terlebih dulu di kopi atau teh yang diminum. Bila digigit langsung, Bagea Kenari akan terasa sangat keras. Namun, bila kita menginginkan mendapatkan tekstur yang lebih lembut, hal

tersebut dapat diatur ketika proses pembuatannya. Harga satuan mulai dari Rp. 45.000,-



Gambar 8: Kue Bagea Kanari

2.3.1.5. Makron Kenari Coklat Asli Ternate

Makron Sagu Kenari merupakan kue khas Maluku Utara yang terbuat dari tepung sagu yang di padukan dengan butter ,gula dan susu membuat cita rasa kue khas berbeda dengan kue lainnya karena rasa dan aromanya di jamin enak & gurih. Salah satu varian rasa macron kenari adalah macron kenari coklat yang di jual dengan harga satuan mulai dari Rp. 35.000,-



Gambar 9: Kue Makron Kanari Coklat

2.3.1.6. Biskuit Kenari

Biskuit Kenari atau ada juga yang menyebut Roti Kenari Kering adalah salah satu produk khas Kota Ternate yang sudah dikenal sejak puluhan tahun lalu, produk ini adalah irisan roti yang dolesi selai kenari dan dipanggang sampai renyah. Biskuit kenari dapat dinikmati di setiap waktu apalagi disajikan dengan secangkir teh atau kopi akan memberikan kenikmatan dengan cita rasa tersendiri dan sulit untuk dilupakan. Produk ini telah dikemas dengan kemasan sekunder yang estetik dan memiliki berat 180 g yang dijual dengan harga Rp.30.000,- per dus.



Gambar 10: Biskuit Kenari

2.3.1.7. Minuman Pala

Dibuat dari daging buah pala pilihan, memiliki cita rasa yang gurih dan nikmat. Cocok buat cemilan ataupun oleh-oleh. Beberapa manfaat manisan pala adalah menghilangkan rasa sakit dan mengatasi insomnia (susah tidur). Manisan pala sedap menjadi teman ngemil anda saat sore atau malam hari. Dijamin Aman, higienis dan alami (tidak mengandung pemanis buatan). Harga satuan mulai dari Rp 12000/ bungkus berat 100 gram.



Gambar 11: Manisan Buah Pala

2.3.1.8. Kripik Pisang Mulut Bebe

Pisang Mulu Bebe adalah Jenis pisang yang hanya tumbuh di daerah Provinsi Maluku Utara, Bentuknya Unik serta rasanya yang berbeda dengan jenis pisang lainnya. Pisang Mulu Bebe mengandung banyak Vitamin C. Dijadikan Keripik Pisang mulu bebe adalah pisang yang di potong tipis-tipis & terasa renyah & gurih. Masyarakat Ternate biasa mengelola pisang mulu bebe menjadi cemilan/snack teman minum teh sore atau dijadikan oleh-oleh (buah

tangan) saat kumpul bareng teman/keluarga. Keripik pisang
mulu bebe khas oleh-oleh Ternate-Maluku Utara. Harga
satuan mulai dari Rp. 45.000,-



Gambar 12: Kripik Pisang Mulu Bebek

2.3.2. Produk Unggulan Olahan Perikanan

2.3.2.1. Suntung Garu Rica



Gambar 13: Suntung Garu Rica

Suntung garu rica (Gambar 1) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Loligo sp* dan nama Indonesia lebih dikenal dengan nama cumi-cumi. Produk diversifikasi suntung garu rica di produksi oleh Fala Tanawan Industri, yang beralamat di Kelurahan Maliaro, Kota Ternate dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan alumunium foil dan berat produk per kemasan sebesar 100 g.

Harga jual produk suntung garu rica adalah Rp. 35.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 4 - 5 bulan.

2.3.2.2. Sarundeng Tuna

Serundeng Tuna (Gambar 2), adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Thunus albacares*. Produk diversifikasi Serundeng Tuna di produksi oleh PT Baroqah dua Putra, yang beralamat di Jl Gemini no 84 Kelurahan Ubo-ubo, Kota Ternate dengan bentuk produk kering yang dikemas menggunakan stendin post (plastic) dan berat produk per kemasan sebesar 100 g. Harga jual produk Serundeng Tuna adalah Rp. 23.000,- per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 6-7 bulan.



Gambar 14: Produk Serundeng Tuna

2.3.2.3. Sambal Goreng Ikan Teri

Sambal Goreng Ikan Teri adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Stolephorus Sp.* Produk diversifikasi di Sambal Goreng Ikan Teri produksi oleh Mekar Jaya Tober, yang beralamat di Kelurahan Tobololo, Kota Ternate dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan Almunium foil dan berat produk per kemasan sebesar 100 g. Harga jual produk Sambal Goreng Ikan Teri adalah Rp. 23.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 6-7 bulan.



Gambar 15: Produk Sambal Goreng Ikan Teri

2.3.2.4. Teri Rica-Rica

Teri Rica-rica (Gambar 16) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Stolephorus Sp.* Produk diversifikasi di Teri Rica-rica produksi oleh Fagogoru Home Industri, yang beralamat di Kelurahan Tobololo, Kota Ternate dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan toples plastic dan berat produk per kemasan sebesar 250 g. Harga jual produk Teri Rica-rica adalah Rp. 50.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 4 bulan.



Gambar 16: Produk Teri Rica-Rica

2.3.2.5. Abon Ikan Tuna

Abon Ikan Tuna (Gambar 17) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Thunus albacore* dan nama Indonesia lebih dikenal dengan Tuna Sirip Kuning. Produk diversifikasi Abon Ikan Tuna di produksi oleh Industri Rumah Tangga MM. Hanum, yang beralamat di Jl Kayu Manis Kelurahan Tabahawa, Kota Ternate dengan bentuk produk kering yang dikemas menggunakan stendin post (plastic) dan berat produk per kemasan sebesar 150 g. Harga jual produk Abon Ikan Tuna adalah Rp. 46.000, per kemasan dengan areal

pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 6-7 bulan.



Gambar 17: Produk Abon Ikan Tuna

2.3.2.6. Teri Kriuk

Teri Kriuk adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Stolephorus* Sp. Produk diversifikasi di Teri Kriuk produksi oleh Home Industri Rumah Tangga Ne Gam Macahaya, yang beralamat di Kelurahan Malikrubu, Kota Ternate dengan bentuk produk kering yang dikemas menggunakan Almunium foil dan berat produk per kemasan sebesar 100 g. Harga jual produk Teri Kriuk adalah Rp.

29.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 10 bulan.



Gambar 18: Produk Teri Kriuk

2.3.2.7. Ikan Garo Rica

Ikan Garo Rica (Gambar 19) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Katsuwonus pelamis* dan nama Indoneia lebih dikenal dengan cakalang. Produk diversifikasi Ikan Garo Rica di produksi oleh Ne Gam Macahaya Home Industri, yang beralamat di Jl Cengkeh Afo Kelurahan Malikrubu, Kota Ternate dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan standin post

(plastic) dan berat produk per kemasan sebesar 150 g. Harga jual produk Ikan Garo Rica adalah Rp. 41.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 6-7 bulan.



Gambar 19: Produk Ikan Garo Rica

2.3.2.8. Dabu-Dabu Ikan Roa

Dabu-Dabu Ikan Roa (Gambar 20) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Hemiramphus brasiliensis* dan nama Indonesia lebih dikenal dengan Ikan Julung-julung Produk diversifikasi Dabu-dabu Ikan Roa diproduksi oleh Ummi Habibie Home Industri, yang beralamat di Kelurahan Tabahawa, Kota Ternate

dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan toples plastic dan berat produk per kemasan sebesar 200 g. Harga jual produk Dabu-dabu Ikan Roa adalah Rp. 38.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 10 bulan.



Gambar 20: Produk Dabu-dabu Ikan Roa

2.3.2.9. Teri Krispy

Teri Cripky (Gambar 21) adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Stolephorus Sp.* Produk diversifikasi Teri Crispy diproduksi oleh Fala Tanawan Indusri, yang beralamat di Kelurahan Maliaro, Kota Ternate dengan bentuk produk basah

yang dikemas menggunakan Aluminium foil dan berat produk per kemasan sebesar 85 g. Harga jual produk Teri Crispy adalah Rp. 38.000, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 6-7 bulan.



Gambar 21: Produk Teri Crispy

2.3.2.10. Sambal Nyao Tore

Sambal Nyao Ture adalah produk olahan dengan bahan utama adalah jenis sumberdaya perikanan laut dengan nama latin *Hemiramphus brasiliensis* dan nama Indonesia lebih dikenal dengan Ikan Julung-julung

Produk diversifikasi Sambal Nyao Ture diproduksi oleh Ne Gam Macahaya, yang beralamat di Kelurahan Malikirubu, Kota Ternate dengan bentuk produk basah yang dikemas menggunakan toples plastic dan berat produk per kemasan sebesar 200 g. Harga jual produk Sambal Nyao Ture adalah Rp. 34.500, per kemasan dengan areal pemasaran di masih dilingkup wilayah Kota Ternate dan umur simpan produk rata-rata mencapai 4 bulan.



Gambar 22: Produk Sambal Nyao Ture

2.4. Inovasi Teknologi Produk Berbasis Pertanian dan Perikanan

Dalam rangka pencapaian ketahanan pangan sebagai bagian dari kedaulatan pangan, maka kebijakan sesuai strategi pengembangan produk pertanian dan perikanan, yaitu:

1. Penguatan sentra produksi hasil pertanian dan perikanan berupa peningkatan luas tanam, pemanfaatan lahan, produksi perikanan baik tangkap maupun budidaya, produk olahan dan peningkatan produktivitas.
2. Meningkatkan kapasitas petani dan nelayan dalam mengakses permodalan, dan teknologi: perlindungan petani serta nelayan dan akses permodalan dan peningkatan SDM petani dan nelayan.
3. Peningkatan nilai tambah dan daya saing produk pertanian dan perikanan: penerapan teknologi panen dan pasca panen; penerapan standar mutu hasil pertanian dan perikanan melalui peningkatan nilai tambah produk melalui inovasi pengolahan melalui integrasi kawasan budidaya dengan sentra pengolahan
4. Penguatan peran dan fungsi kelembagaan petani dan nelayan berupa penerapan teknologi pengelolaan tanaman, teknologi penangkapan revitalisasi sarana dan kelembagaan pasar produk pertanian dan perikanan melalui promosi produk pertanian dan perikanan, stabilisasi harga, pengembangan jaringan pasar yang terintegrasi, pelayanan informasi pasar dan kemitraan

Dalam era globalisasi dengan adanya perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi yang di harapkan untuk peningkatan kualitas sumberdaya manusia melalui penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi, karena secara mendasar, teknologi merupakan hasil dari perkembangan ilmu pengetahuan yang membantu memudahkan pekerjaan manusia dalam berbagai bidang terutama bidang pertanian dan perikanan. Bidang pertanian dan perikanan merupakan sektor yang memiliki

peranan penting dalam kehidupan manusia, karena sektor pertanian dan perikanan menjadi dasar penyedia pangan bagi kehidupan masyarakat Indonesia.

Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi mempunyai dampak baik dalam membantu aktivitas pelaku usaha baik bidang pertanian maupun perikanan, hal positif yang dapat dilihat dari perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi adalah adanya kegiatan inovasi yang berbasis peralatan diantaranya peralatan produksi, peralatan pengolahan dan juga inovasi produk terutama produk pangan dalam bentuk produk modern dan juga produk pangan lokal yang di modifikasi ke dalam bentuk yang modern atau terkini. Inovasi teknologi pertanian dan perikanan berperan penting dalam meningkatkan produktivitas pelaku usaha terutama UMKM yang ada di kota Ternate karena melalui inovasi produk maka akan adanya efisiensi pemanfaatan sumberdaya untuk dijadikan produk melalui pemanfaatan teknologi unggulan dengan tujuan antara lain untuk meningkatkan keunggulan kompetitif suatu produk olahan (Elizabeth, 2021).

Kebijakan pembangunan pertanian dan perikanan saat ini dilakukan secara konsisten dan berkelanjutan dengan tujuan untuk meningkatkan produksi aneka komoditas pangan melalui berbagai penerapan inovasi dan teknologi. Berbagai aspek terkait dengan program yang bersangkutan perlu ditelusuri sehingga dapat diperoleh umpan balik yang diperlukan untuk memperbaiki program tersebut atau bahkan dapat menghentikannya dengan alasan yang kuat dan logis.

Permasalahan utama yang dihadapi dalam pembangunan pertanian dan perikanan adalah rendahnya produktivitas dalam skala mikro, produksi total secara makro, dan kesejahteraan pelaku usaha itu sendiri. Dalam jangka pendek pembangunan pertanian dan perikanan bertujuan untuk meningkatkan

pertumbuhan, akan tetapi dalam jangka panjang tujuan pembangunan pertanian dan perikanan bertujuan memberikan kestabilan produk pangan, harga pelaku usaha. Secara umum arah kebijakan pertanian dan perikanan adalah memberikan kepastian berlangsungnya usaha baik dalam jangka pendek maupun jangka panjang.

Penguatan ketahanan pangan merupakan salah satu tujuan utama pembangunan pertanian dan perikanan. Penguatan ketahanan pangan membentuk sebuah inovasi teknologi pertanian dan perikanan. Inovasi teknologi pertanian dan perikanan berperan penting dalam meningkatkan produktivitas pertanian dan perikanan. Inovasi teknologi pertanian dan perikanan tidak sekedar suatu teknologi baru, melainkan sesuatu yang dapat mendorong terjadinya pembaharuan dalam masyarakat. Dengan demikian, inovasi teknologi pertanian dan perikanan dimaknai lebih dari inovasi teknologi yaitu pengimplementasian dari gagasan, praktek dan ide-ide baru yang menjadi jalan baru bernilai komersial dan berdayaguna bagi peningkatan taraf hidup masyarakat.

Strategi dapat memberikan kerangka yang sangat berguna untuk mencapai tujuan besar kebijakan yang memberikan kesamaan nilai yang diterima oleh produsen dan konsumen. Strategi menitikberatkan pada isu-isu terkait kelembagaan, kerangka-kerangka legal, fungsi-fungsi pasar, dan pengakumulasian sumberdaya. Untuk mencapai arah kebijakan dalam jangka panjang, strategi yang dapat dilakukan antara lain:

1. Keberlanjutan ekonomi (pendapatan), yang diarahkan untuk memberikan garansi pada pendapatan pelaku usaha (petani).

2. Keberlanjutan sosial (mengurangi kemiskinan), artinya strategi juga perlu diarahkan untuk menggapai masyarakat yang kurang beruntung misalnya petani marginal.
3. Keberlanjutan fiskal, dimana kemampuan fiskal pemerintah bersifat terbatas, sehingga perlu adanya penggalan sumberdana atau sumberdaya lain lain untuk mendanai program-program pemerintah.
4. Keberlanjutan kelembagaan, dimaksudkan untuk memunculkan kemandirian petani dan nelayan. Misalnya adanya institusi kredit yang memberikan kredit bergulir bagi petani dan nelayan.
5. Keberlanjutan lingkungan. Misalnya, eksploitasi yang berlebihan pada sumberdaya air menyebabkan jumlah air pada masa yang akan datang berkurang.

Berdasarkan isu strategis saat ini, maka dapat ditempuh strategi pengembangan produk pertanian dan perikanan diantaranya:

1. Penguatan sentra produksi hasil pertanian dan perikanan;
2. Meningkatkan kapasitas petani dalam mengakses permodalan, dan teknologi;
3. Peningkatan nilai tambah dan daya saing produksi dan pemasaran hasil pertanian dan perikanan;
4. Penguatan peran dan fungsi kelembagaan petani untuk meningkatkan kemandirian petani dan nelayan.

Pembangunan nasional memerlukan peran penting UMKM dalam pengembangan usaha-usaha produktif dalam pengembangan produk pangan khususnya produk pertanian dan perikanan, dimana pengembangan ini dapat

diartikan secara luas sebagai salah satu inovasi. Istilah inovasi produk merupakan upaya yang harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha untuk menciptakan, meningkatkan, mengembangkan, dan menyempurnakan produk, tetapi secara umum produk yang dikembangkan tidak hanya komoditas, melainkan juga inovasi produk seperti makanan dan minuman. Inovasi produk merupakan cara baru untuk memecahkan suatu masalah yang dihadapi oleh banyak konsumen. Inovasi produk penting dilakukan karena dapat membantu menciptakan ruang baru di pasar.

Inovasi produk biasanya berasal dari feedback pengguna. Proses inovasi perlu terus dikembangkan hingga produk jadi. Hal ini dapat dicapai dengan menggunakan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Inovasi Produk merupakan ide terbaru yang memberikan nilai tambah dan berdampak positif bagi kehidupan manusia. Oleh karena itu, inovasi produk ini biasanya terkait dengan teknologi juga. Secara umum, inovasi produk adalah cara untuk menciptakan produk baru yang ditujukan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Berdasarkan Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002, inovasi produk ini merupakan rangkaian pengembangan dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam satu produk. Manfaat positif dari inovasi produk termasuk umpan balik konsumen, mengubah kombinasi produk dari yang sudah ada, dan menemukan produk baru. Secara umum tujuan dari inovasi produk adalah:

- a. Meningkatkan kualitas, secara umum, tujuan inovasi yang baik di segala bidang adalah untuk meningkatkan kualitas, termasuk yang berkaitan dengan produk. Selama waktu produk yang dibuat akan menjadi usang karena tidak dapat memenuhi kebutuhan saat ini. Diharapkan produk mengalami inovasi untuk memenuhi kebutuhan

saat ini. Inovasi produk biasanya lahir dari suatu produk lama yang kemudian dikembangkan atau didaur ulang kembali menjadi barang 'baru' yang siap untuk dipakai.

Perubahan yang terbentuk dari produk lama menjadi baru umumnya meliputi adanya tambahan fitur yang lebih lengkap dan memudahkan penggunaannya. Dengan kata lain, produk yang ditawarkan dengan adanya inovasi tambahan tersebut akan meningkatkan keunggulan, nilai jual, dan kualitas produk dibandingkan sebelumnya. Alasan lain adalah bahwa produk inovatif menerima tambahan fitur dan pelengkap baru. Item dengan ciri-ciri baru, kemampuan, dan lain-lain memiliki keunggulan lebih dari item sebelumnya. Dengan kata lain, produk yang ditawarkan dengan inovasi tambahan akan meningkatkan keunggulan dan kualitasnya dibandingkan sebelumnya.

- b. Memenuhi kebutuhan pengguna, dalam bisnis, inovasi produk baru selalu memiliki fokus dalam memenuhi kebutuhan setiap penggunaannya. Sebagai seseorang yang memiliki bisnis, tentu Anda akan berpikir satu langkah lebih maju untuk menciptakan suatu inovasi guna memenuhi kebutuhan setiap penggunaannya. Hal tersebut penting untuk Anda lakukan sebagai salah satu tips untuk mendapatkan konsumen yang loyal terhadap bisnis Anda. Kebutuhan seseorang sebagai pribadi selalu ada. Pelanggan terus mencari perbaikan dari pemilik bisnis mereka untuk memenuhi kebutuhan semua pelanggan mereka. Tuntutan pelanggan ini

memaksa pemilik bisnis untuk berinovasi produk mereka. Salah satu yang nyata adalah salah satu produk layanan shuttle yang banyak digunakan.

Produk utama pada awalnya adalah layanan jemput motor, namun kemudian diinovasi oleh para pengusaha dan dikembangkan lebih lanjut untuk transportasi dengan mobil. Pemilik bisnis juga berinovasi dengan menawarkan layanan belanja bahan makanan tambahan. Inovasi-inovasi tersebut dilakukan sesuai dengan kebutuhan masyarakat seiring dengan semakin banyaknya pelanggan.

- c. Perkembangan produk atau jasa, sebagian pemilik bisnis biasanya sering melakukan pemberhentian produksi suatu produk. Hal ini dilakukan oleh para pemilik bisnis sebagai langkah awal untuk melakukan upaya inovasi produk dengan cara memperbaiki, mengganti, atau memperbarui menjadi suatu produk yang memiliki kualitas lebih baik. Umumnya, produk yang dihentikan tersebut sudah tidak lagi memenuhi persyaratan quality control suatu produk atau sudah tidak dapat dikembangkan lagi. Dengan demikian, tentunya inovasi produk sangat diperlukan guna mengembangkan kualitas produk tanpa mengesampingkan fitur utama dari produk lama tersebut.
- d. Meningkatkan efisiensi produk, melakukan inovasi terhadap suatu produk selain bertujuan untuk meningkatkan kualitas, juga dapat meningkatkan efisiensi produk tersebut. Masih dengan contoh yang

sama mengenai kemajuan teknologi dan mudahnya dalam mengakses moda transportasi pada saat ini. Hal tersebut membuktikan bahwa melakukan inovasi terhadap suatu produk atau jasa Anda, dapat bermanfaat bagi sisi penggunanya. Serta, dapat meningkatkan efisiensi suatu produk yang artinya melakukan pengembangan terhadap produk tersebut justru tidak akan membuang waktu Anda. Namun, akan sangat memudahkan setiap pengguna.

- e. Menciptakan pasar baru di komunitas, tujuan lain dari inovasi produk adalah untuk menciptakan pasar baru bagi masyarakat. Produk inovatif memberikan fitur dan perkembangan terkini yang menarik minat masyarakat. Saat orang membeli produk terbaru. Inovasi tidak selalu membawa perkembangan lebih lanjut, tetapi juga dapat membawa fungsionalitas yang berkurang. Produk baru ini menciptakan pasar baru dengan harga rendah untuk produk yang tidak membuat perbedaan besar dalam kualitas.
- f. Pengembangan dan penerapan pengetahuan dan wawasan, inovasi produk juga bertujuan untuk mengembangkan dan menerapkan pengetahuan kewirausahaan. Untuk melakukan inovasi produk, kita membutuhkan berbagai macam pengetahuan yang up-to-date seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan. Selanjutnya, para pengusaha mencoba menerapkan pengetahuan mereka pada produk yang mereka hasilkan. Pengusaha perlu memperluas pengetahuan mereka melalui banyak pembelajaran agar dapat

menerapkan pengetahuan terbaru pada produk mereka. Pemilik usaha yang terus belajar ilmu dan mengembangkan ilmunya dapat berinovasi dalam produknya. Untuk dapat menciptakan produk baru dengan menggunakan ilmu pengetahuan terkini.

- g. Perubahan produk atau layanan, beberapa pemilik bisnis, sering menghentikan atau menghentikan produk dan layanan lama. Upaya menghentikan atau menarik produksi produk yang sudah ada di pasaran bertujuan untuk melakukan inovasi dengan menukarkan produk tersebut dengan produk yang lebih baik. Produk yang dihentikan tidak lagi memenuhi persyaratan saat ini dan telah dihentikan. Selain itu, produk lama tidak dapat dikembangkan lagi. Oleh karena itu, satu-satunya cara untuk berinovasi adalah dengan mengubah produk atau layanan. Tentunya dengan tidak mengesampingkan fitur utama dari produk usang tersebut.

Inovasi produk berperan penting dan tentunya sangat memberikan nilai tambah bagi produk, baik produk pertanian maupun perikanan. Inovasi produk selama ini telah dilaksanakan baik terhadap produk olah pertanian maupun produk olahan perikanan, jenis dan bentuk inovasi produk pertanian dan perikanan yang telah dilakukan diantaranya:

- a. Kemasan produk

Peranan pengemasan dewasa ini terus berkembang pesat serta menyumbangkan peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat yang modern. Kemajuan teknik pengemasan telah memungkinkan bagi masyarakat menikmati produk pangan lebih beragam dan lebih

menyamankan (convenience). Di samping itu, teknik pengemasan memberikan perpanjangan masa simpan pangan yang sangat berarti. Kita ketahui bahwa bahan pangan berkarakteristik mudah rusak (perishable). Pengemasan dapat menjadikan ketersediaan pangan lebih stabil.

Pengemasan dapat diartikan dari beragam sudut pandang yang beragam. Banyak aspek yang ikut terlingkupkan dalam memberikan pengertian tentang pengemasan. Berdasarkan lingkup pengertian yang telah berkembang, definisi pengemasan tercakup dalam tiga aspek, yaitu pengemasan yang berarti sebagai suatu alat penyampaian, pengemasan sebagai suatu system penyiapan produk, dan pengemasan sebagai suatu fungsi penyampaian produk. Dengan demikian, pengertian pengemasan dapat diberikan tiga batasan sebagai berikut:

- i. Suatu alat yang dipakai untuk memastikan penyampaian produk ke konsumen akhir dalam kondisi yang dapat diterima dan dengan biaya yang optimal.
- ii. Suatu sistem yang terkoordinasi dalam kegiatan penyiapan produk sehingga produk layak untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual eceran, dan disampaikan kepada pengguna akhir.
- iii. Suatu fungsi teknokomersial yang ditujukan untuk mengoptimalkan biaya delivery serta memaksimalkan penjualan dan keuntungan.

Produk pangan sangat memerlukan pengemasan. Apabila tidak diberi kemasan, produk pangan sangat terpapar oleh kondisi luar yang mengandung banyak faktor yang menyebabkan rusaknya pangan. Kemasan makanan dapat berfungsi atas banyak aspek yang berbeda, seperti aspek melindungi makanan dari kontaminasi dan pembusukan, aspek membuat lebih mudah untuk mengangkut dan menyimpan makanan, serta aspek menyediakan ukuran isi yang seragam. Berikut fungsi kemasan pada produk pangan yaitu:

- a. Fungsi wadah produk (containment function), fungsi kemasan sebagai wadah atau pembungkus merupakan fungsi yang paling dasar. Produk makanan harus diwadahi dulu sebelum layak dipindahkan dari satu tempat ke tempat yang lain. Fungsi kemasan sebagai wadah ini saling berkaitan dengan fungsi melindungi pangan dari lingkungannya. Pewadahan juga terkait pada pemberian identitas. Wadah memberikan identitas dan membedakannya dari berbagai produk lain yang akan dipindahkan dari satu tempat ke tempat lain pada berbagai kesempatan dan pada setiap hari. Aspek-aspek yang terlingkup dalam fungsi kemasan sebagai wadah produk adalah fungsi berikut.
 - i. kemasan memberi bentuk dan ukuran bagi produk.
 - ii. kemasan berfungsi menguatkan dan memberi daya tahan selama transportasi;
 - iii. kemasan berfungsi memberi ketahanan produk terhadap kondisi lingkungan;
 - iv. kemasan berfungsi memberi ketahanan terhadap serangan serangga dan jamur;

- v. kemampuan kemasan menyesuaikan dengan sifat produk pangannya sehingga kemasan tidak bersifat meracuni produk dan sebagainya.
- b. Fungsi perlindungan (protection function), fungsi perlindungan sering dipandang sebagai fungsi utama dari pengemasan. Kemasan yang efektif adalah yang dapat melindungi isinya dari dampak lingkungan luar penyebab kerusakan, yaitu air, uap air, gas, bau, mikroorganisme, debu, guncangan, getaran, kekuatan tekan, dan sebagainya. Bagi sebagian besar produk makanan, bagaimana sistem perlindungan yang diberikan oleh pengemasan adalah aspek terpenting dalam rangka menjaga keawetannya. Sebagai contoh, pengemasan susu dengan karton berlaminasi haruslah secara aseptik.

Susu hanya tetap aseptik selama kemasan memberikan perlindungan. Daging dikemas vakum akan mencapai umur simpan yang diinginkan selama kemasan tersebut mampu menghambat oksigen untuk masuk. Secara umum, apabila integritas pengemasan terlanggar, hal itu berakibat pada mutu produk tidak lagi terlindungi. Kondisi yang bebas terhadap kontaminan mikroba berbahaya pada saat konsumsi juga dipengaruhi oleh kemasan. Jika bahan kemasan tidak lagi kedap menahan masuknya mikroorganisme, makanan menjadi tercemar dan membuatnya tidak lagi aman. Kontaminasi mikroba bisa muncul jika bahan kemasan tidak lagi kedap terhadap

perpindahan kelembapan atau terhadap O₂ dari atmosfer yang masuk ke dalam kemasan.

Aspek yang terlingkup dalam fungsi kemasan memberi perlindungan dapat diuraikan lebih spesifik sebagai berikut.

1. Kemasan memberikan fungsi perlindungan terhadap benturan fisik, seperti goyangan, jatuhnya, gesekan, getaran, dan sebagainya.
 2. Perlindungan kemasan dari hujan dan debu.
 3. Perlindungan dari efek lingkungan, seperti suhu, oksigen, uap dan kelembapan, serta cahaya ultraviolet.
 4. Perlindungan atas serangan serangga, tikus, dan sebagainya serta perlindungan terhadap mikroba.
- c. Fungsi memberi kenyamanan (convenience function), Pada masyarakat yang sudah terindustrialisasi dan modern, terjadi perubahan yang luar biasa dalam gaya hidup. Peningkatan fungsi kenyamanan berkontribusi dalam perubahan tersebut. Inovasi di bidang pengemasan telah “menciptakan” kebutuhan kenyamanan yang lebih besar bagi konsumen. Sebagai contoh, penggunaan produk pangan di rumah tangga.

Makanan dapat disiapkan, dimasak, atau dipanaskan dalam waktu yang sangat singkat dengan tidak perlu mengeluarkannya dari kemasan. Bumbu-bumbu bisa dikeluarkan secara mudah dengan dikemas berbentuk cairan atau pasta yang dikemas di dalam botol yang dilengkapi alat semprotan. Air minum saat ini sudah menjadi

produk komersial yang dikemas menggunakan galon dan dilengkapi dengan dispenser. Dengan demikian, kemasan memainkan peran penting dalam memungkinkan produk yang akan digunakan dengan mudah.

- d. Fungsi memberi ukuran yang sesuai (apportionment function), Fungsi ini terkait aspek memberikan kenyamanan, yaitu fungsi kemasan memorsikan (apportionment function). Ukuran desainnya sedemikian rupa dan sesuai keinginan konsumennya. Dalam konteks ini, pengemasan berfungsi menyesuaikan ukuran kemasan dari ukuran produksi atau industrinya.

Maksudnya, disesuaikan menjadi bentuk dan ukuran yang mudah digunakan dan diinginkan konsumen. Hal terkait aspek ini adalah bentuk dan proporsi relatif dari kemasan primer yang dapat memberikan kenyamanan penggunaan bagi konsumen (misalnya mudah untuk dipegang, mudah untuk membuka, dan mudah menuangkannya sesuai porsi yang diinginkan). Kemudahan termasuk efisien dalam menyusun kemasan primer ke dalam kemasan sekunder dan tersier.

Kemasan memberikan peran yang sangat penting dalam memungkinkan kemasan primer untuk disusun ke dalam kemasan sekunder. Kemudian, kemasan sekunder akan disatukan ke dalam suatu kemasan tersier (misalnya ke dalam suatu pallet stretch terbungkus). Sebagai hasil dari fungsi ini, penanganan produk dapat

dioptimalkan karena berkurangnya jumlah unit kemasan yang perlu ditangani.

- e. Fungsi komunikasi dan informasi (communication and information function), Kemasan harus mencantumkan info yang penting bagi konsumen, terutama yang oleh peraturan atau undang-undang wajib dicantumkan, seperti pencantuman label berat bersih produk, kandungan nutrisi, dan sebagainya. Ada pepatah lama bahwa kemasan harus melindungi apa yang dijual dan menjual apa yang dilindunginya.

Itu artinya pengemasan juga dapat berfungsi sebagai salesman diam. Hal ini terjadi apabila label dan desain grafis yang ada pada kemasan mampu menimbulkan daya tarik konsumen dan meningkatkan minat membeli produknya. Metode modern pemasaran kepada konsumen akan gagal kalau pesan yang dikomunikasikan melalui desain pelabelan pada kemasan di supermarket kurang memungkinkan untuk berfungsi secara self service. Desain grafis yang baik akan mendorong konsumen membuat keputusan membeli karena kemasan mencantumkan berbagai petunjuk dari grafis dan dari bentuk khas kemasannya.

Fungsi komunikasi lain dari pengemasan adalah pemberian universal product code (UPC) yang dapat dibaca secara akurat dan cepat dengan menggunakan peralatan scanning yang modern di checkout ritel, gizi, dan informasi bahan (termasuk angka-E untuk zat aditif) serta negara asalnya.

- f. Fungsi memberi karakter efisien dan ekonomis, Terdapat beberapa fungsi kemasan yang memberikan karakter yang efisien dan ekonomis. Salah satunya berkaitan dengan fungsi memberi kenyamanan, yaitu kemasan harus berfungsi efisien, mulai dari sudut pandang produksi hingga sudut pandang komersial. Fungsi yang memberikan karakter efisien sebagai berikut.
- i. Kemasan yang dapat memberikan fungsi efisien dalam pengisian, menutup, dan meng-handle, termasuk dalam transportasi dan penyimpanan pangan.
 - ii. Kemasan harus dapat memberikan dampak minimal terhadap lingkungan yang ekstrem.
 - iii. Kemasan harus berkarakter tidak memberikan kontaminan yang tak diinginkan kepada pelanggan.
- g. Fungsi memperpanjang umur produk pangan (preservation function), Meskipun fungsi preservation berkaitan erat dengan dan banyak sebagai akibat dari fungsi perlindungan (protection function), capaian kemajuan inovasi pengemasan untuk fungsi preservation sudah melebihi fungsi melindungi (fungsi barrier) terhadap faktor yang datang dari luar kemasan. Contoh inovasi yang merupakan fungsi memperpanjang umur produk pangan, yaitu aplikasi sistem modified atmosphere packaging (MAP), anti microbial packaging, dan intelligent packaging pada sistem pengemasan yang sudah aplikatif dewasa ini.

B. Diversifikasi produk

Diversifikasi atau penganekaragaman adalah suatu cara untuk mengadakan lebih dari satu jenis barang/komoditi yang dikonsumsi. Di bidang pangan, diversifikasi memiliki dua makna, yaitu diversifikasi tanaman pangan dan diversifikasi konsumsi pangan. Kedua bentuk diversifikasi tersebut masih berkaitan dengan upaya untuk mencapai ketahanan pangan. Apabila diversifikasi tanaman pangan berkaitan dengan teknis pengaturan pola bercocok tanam, maka diversifikasi konsumsi pangan akan mengatur atau mengelola pola konsumsi masyarakat dalam rangka mencukupi kebutuhan pangan.

Menurut Riyadi (2003), diversifikasi pangan merupakan suatu proses pemilihan pangan yang tidak hanya tergantung pada satu jenis pangan, akan tetapi memiliki beragam pilihan (alternatif) terhadap berbagai bahan pangan. Pertimbangan rumah tangga untuk memilih bahan makanan pokok keluarga didasarkan pada aspek produksi, aspek pengolahan, dan aspek konsumsi pangan. Penganekaragaman pangan ditujukan tidak hanya untuk mengurangi ketergantungan akan jenis pangan tertentu, akan tetapi dimaksudkan pula untuk mencapai keberagaman komposisi gizi sehingga mampu menjamin peningkatan kualitas gizi masyarakat.

Konsep diversifikasi pangan bukan suatu hal baru dalam peristilahan kebijakan pembangunan pertanian dan perikanan di Indonesia karena konsep tersebut telah banyak dirumuskan dan diinterpretasikan oleh para pakar. Kasryno, et al (1993) memandang diversifikasi pangan sebagai upaya yang sangat erat kaitannya dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia, pembangunan pertanian dibidang pangan dan perbaikan gizi masyarakat, yang mencakup aspek produksi, konsumsi, pemasaran, dan distribusi.

Dewasa ini dengan semakin majunya teknologi serta adanya era globalisasi membuat semakin mudahnya produk olahan hasil pertanian dan perikanan tersebar secara luas dari satu negara ke negara lain. Trend makanan yang bersumber dari bahan baku produk pertanian maupun perikanan dalam bentuk snack (makanan kecil, cemilan) dan makanan besar (dish) semakin bervariasi dengan bentuk dan citarasa yang sangat beragam.

Perkembangan produk-produk pertanian dan perikanan sudah dikenal baik oleh anak-anak, kaum muda (milenial), sampai orang dewasa, dimana produk olahan pertanian dan perikanan saat ini telah di modifikasi baik bentuk, rasa sampai pada kandungan gizi dan ini lah yang dikenal dengan nama inovasi produk. Pakpahan dan Suhartini (1989) menyebutkan bahwa pada dasarnya inovasi produk dalam bentuk diversifikasi pangan mencakup tiga lingkup pengertian yang saling berkaitan, yaitu diversifikasi konsumsi pangan, diversifikasi ketersediaan pangan, dan diversifikasi produksi pangan.

C. Peralatan produksi

Peralatan produksi atau yang lebih di kenal dengan peralatan pengolahan adalah semua peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan produk, yang di mulai dari tahap persiapan sampai pada tahap pengemasan produk. Peralatan pengolahan yang digunakan dalam pengolahan makanan sangat berpengaruh besar terhadap hasil olahan makanan yang akan dikonsumsi oleh manusia dan juga memberi kesan untuk memikat bagi pelanggan.

Dalam hal ini untuk mendapatkan hasil, bentuk, rasa yang beragam dan bervariasi diperlukan peralatan pengolahan yang lengkap dan sesuai dengan fungsinya. Pada era globalisasi ini ilmu pengetahuan sudah begitu majunya, begitu

juga halnya dengan peralatan pengolahan mulai dari alat-alat tradisional sampai yang moderen kesemuanya itu dapat dimanfaatkan oleh masyarakat maupun industry di bidang kuliner.

Masing-masing peralatan pengolahan mempunyai bentuk dan fungsinya yang berbeda, dan juga mempunyai resiko masing-masing apabila tidak digunakan semestinya. Peralatan pengolahan yang bersifat elektrik dan mekanik biasanya dilengkapi dengan buku petunjuk tentang pemakataannya, teknik perawatan dan keselamatan kerjanya. Setiap karyawan harus mendapat pelatihan bagaimana cara pemakaian yang benar alat tersebut dan bagaimana menjaga keselamatan kerjanya. Dewasa ini seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, maka inovasi dalam peralatan pengolahan juga diperlukan dengan tujuan untuk membantu dalam proses pengolahan sampai pengemasan produk olahan pertanian dan perikanan.

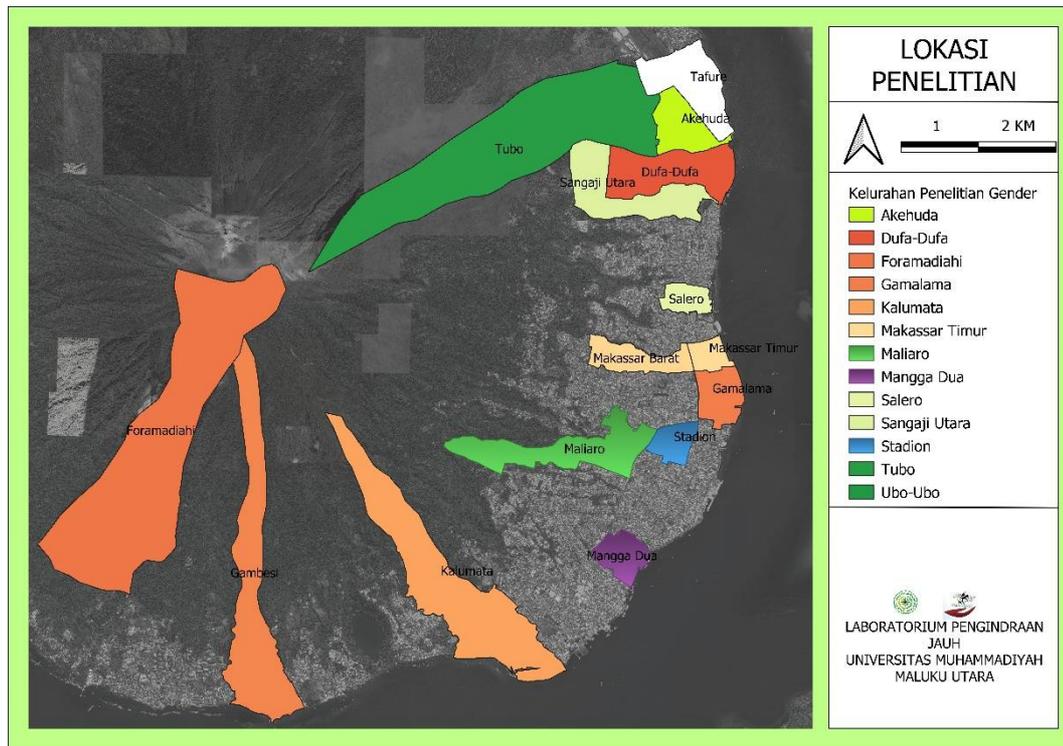
Salah satu syarat untuk mendapatkan hasil olahan makanan yang berkualitas sangat tergantung kepada peralatan yang digunakan. Peralatan pengolahan sebenarnya terdiri dari "Perlengkapan (equipment)" dan "Peralatan (Utensils)" "Kitchen equipment" adalah perlengkapan pengolahan atau peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai tempat pengolahan untuk mengolah makanan yang terdiri dari meja, kompor, oven, refrigator dan lain-lain. Sedangkan "Kitchen utensils" adalah peralatan kecil yang dipergunakan untuk mengolah makanan seperti panci, pisau, sutil, dan lain-lain. Dalam bahasa sehari-hari kedua istilah ini disamakan raenjadi "peralatan pengolahan yang mencakup equipment dan utensils

BAB III

METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan selama dua (2) bulan dimulai dari bulan September dan Oktober. Lokasi penelitian berada di Kelurahan Tubo, Sangaji, Dufa-Dufa, Tafure dan Foramadiahi, Kota Ternate. Lokasi tersebut dipilih dengan alasan adanya beberapa kelompok usaha perempuan dalam melakukan pengembangan ekonominya di wilayah-wilayah tersebut. Untuk kegiatan pelatihan dipusatkan di Kel Sangaji untuk pelatihan diversifikasi produk buah Pala, dan di Kelurahan Tafure dilaksanakan Pelatihan Pengasapan Ikan dengan aneka rasa serta pengemasannya.



Gambar 23. Lokasi Penelitian

3.2. Data dan Sumber Data

Dalam penulisan penelitian ini penulis menggunakan dua jenis data yaitu :

- a. Data Primer yaitu data yang berasal dan diperoleh langsung dari informan kunci (key informan)
- b. Data Sekunder yaitu data yang di peroleh dari studi kepustakaan, data yang berupa dokumen tertulis diperoleh dari laporan laporan mengenai pemberdayaan perempuan yang ada di Kota Ternate.

Sumber data atau informasi yang diperoleh penulis berasal dari informan kunci, yaitu orang yang berkompeten dan mengetahui banyak mengenai proses pemberdayaan perempuan dalam meningkatkan ekonomi keluarga di Kota Ternate. Informan-informan kunci sebagai sumber informasi dalam penelitian ini, antara lain sebagai berikut:

1. Pelaku Usaha perempuan yang ada di 4 kelurahan
2. Pihak Aparat Kelurahan

Adapun informan tambahan sebagai sumber informasi dalam penelitian ini, adalah :

1. Anggota UMKM Perempuan
2. Masyarakat luar / keluarga dari warga binaan.
3. OPD terkait

3.3. Teknik Pengumpulan Data

Proses pengumpulan data yang diperlukan dalam penelitian ini menggunakan cara berikut ini :

- a. Wawancara mendalam tidak dilaksanakan dengan struktur yang ketat tetapi dengan pertanyaan yang semakin memfokuskan pada permasalahan, sehingga informasi yang diperoleh semakin mendalam. Kelonggaran semacam ini mampu mengorek kejujuran informan untuk memberikan

informasi yang sebenarnya terutama yang berkenaan dengan perasaan, sikap dan pandangan mereka mengenai program pemberdayaan yang dilakukan oleh pemerintah.

- b. Observasi Langsung, dalam melaksanakan observasi langsung peneliti akan membenamkan diri dalam realita sehari-hari untuk memahami fenomena yang dihadapinya.
- c. Dokumentasi, Teknik ini untuk mencapai data sekunder yang dilaksanakan dengan cara mengumpulkan data yang bersumber pada arsip dan dokumen dokumen yang relevan yang terdapat pada institusi atau pengelola langsung terkait dengan program pemberdayaan perempuan melalui UMKM di kota Ternate

3.4. Teknik Pemberdayaan

Pemberdayaan (empowerment) berasal dari kata “power” yang berarti kemampuan, tenaga, atau kekuasaan. Dengan demikian, secara harfiah, “pemberdayaan” dapat diartikan sebagai peningkatan kemampuan, tenaga, kekuatan, atau kekuasaan. Pemberdayaan masyarakat memerlukan strategi yang tepat karena kesalahan pendekatan justru dapat berakibat fatal. Demikian juga kesalahan alam menangkap permasalahan, mengakibatkan kesalahan dalam menentukan cara pemecahannya.

Apabila ini terjadi, maka program pemberdayaan tidak berjalan efektif, mubazir, dan yang lebih buruk lagi adalah terciptanya masyarakat peminta-minta alias masyarakat yang hidupnya tergantung dari uluran tangan. Sebagai proses pendidikan, setiap pemberdayaan masyarakat perlu untuk merinci ragam materi yang akan disampaikan oleh setiap fasilitatornya. Di lain pihak, perlu untuk selalu

diingat bahwa penerima manfaat pemberdayaan masyarakat adalah “manusia” yang akan diperbaiki mutu kehidupannya.

Karena itu, ragam materi yang diperlukan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat tidak hanya cukup dibatasi kepada hal-hal yang berkaitan langsung dengan kegiatan yang harus dikerjakan, tetapi juga harus mencakup hal-hal yang berkaitan dengan upaya perbaikan kesejahteraan keluarganya, dan hal-hal yang berkaitan dengan kehidupan yang harus dihadapi di tengah-tengah masyarakat. Dari perspektif pengembangan masyarakat, respons terhadap krisis ekonomi ini ditujukan pada pengembangan pendekatan alternatif yang berupa merelokasikan aktivitas ekonomi dalam masyarakat agar dapat mendatangkan keuntungan bagi masyarakat dan untuk merevitalisasi masyarakat local serta untuk memperbaiki kualitas kehidupan.

Kesadaran bahwa masyarakat adalah komponen yang aktif dan memiliki kemampuan untuk menolong dirinya sendiri memunculkan pergeseran dalam pola intervensi bagi pengembangan masyarakat. Kegiatan pengembangan masyarakat bukan lagi berbentuk pengabdian tetapi menjadi pemberdayaan.

Fasilitator pemberdayaan masyarakat dituntut untuk lebih mampu mengenali masyarakat, mengidentifikasi berbagai permasalahan dan potensi sebagai langkah awal mengembangkan strategi pemberdayaan masyarakat. Dengan demikian, fasilitator dapat membuat perencanaan yang tepat, melakukan pendekatan kepada masyarakat secara efektif, dan kemudian mampu memunculkan pergerakan menuju perubahan yang melibatkan masyarakat secara aktif, atau bahkan merupakan hasil inisiasi masyarakat itu sendiri

3.4.1. Pelatihan

Pelatihan dapat diartikan sebagai proses terencana untuk memodifikasi sikap atau perilaku pengetahuan, keterampilan melalui pengalaman belajar. Tujuannya adalah untuk mencapai kinerja yang efektif dalam setiap kegiatan atau berbagai kegiatan. Dalam hal pekerjaan, tujuan pelatihan adalah untuk mengembangkan kemampuan individu dan untuk memenuhi kebutuhan tenaga kerja saat ini dan masa depan organisasi (Manpower Services Commission (MSC), U.K., 1981: 62 dalam Masadeh, 2012).

Untuk mencapai tujuan tersebut, pelatihan berusaha memberikan pengetahuan, ketrampilan dan sikap yang diperlukan untuk melakukan tugas-tugas terkait pekerjaan. Ini bertujuan untuk meningkatkan kinerja pekerjaan secara langsung (Truelove, 1992: 273 dalam Masadeh, 2012).

Idealnya, pelatihan sebaiknya dilengkapi dengan pengalaman praktis dan langsung (Hughey dan Mussnug, 1997). Hasil pengamatan Overman (1994: 62) menunjukkan bahwa orang akan cenderung melupakan apa yang ia dengarkan, namun mereka cenderung akan mengingat apa yang dilihat dan pahami. Demikian juga, Hughey dan Mussnug (1997: 53) mencatat bahwa 'kebanyakan karyawan tidak belajar dengan baik. ketika mereka 'diajak bicara'. Mereka perlu lebih aktif terlibat dalam pengalaman belajar. "

Berbeda halnya dengan pelatihan, belajar lebih didefinisikan secara holistik sebagai proses yang mencakup pelatihan dan pendidikan (Jensen, 2001 dalam Masadeh, 2012). Heinich (1999) menjelaskan bahwa belajar adalah proses aktivitas pengembangan pengetahuan, ketrampilan atau sikap sebagai interaksi seseorang dengan informasi dan lingkungannya. Kegiatan belajar tidak terlepas dengan

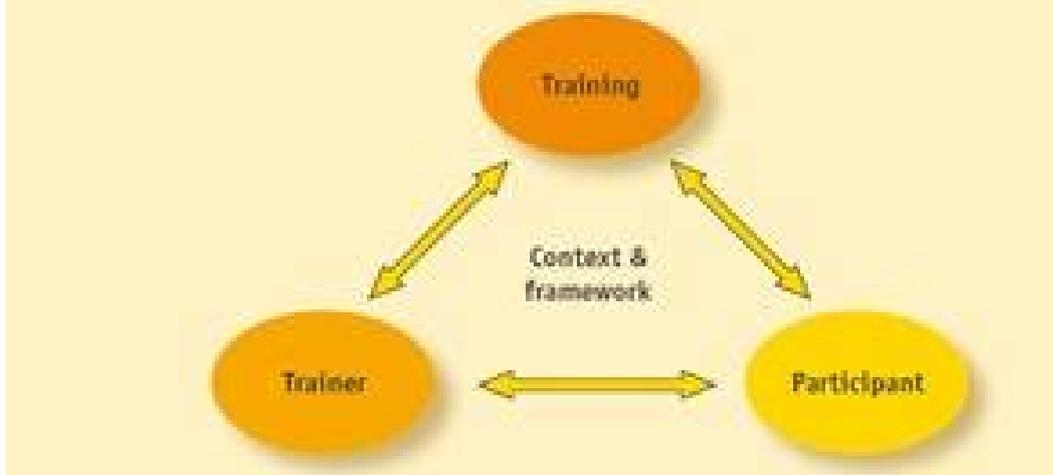
pembelajaran. Proses belajar menjadi satu sistem dalam pembelajaran yang tidak terpisahkan.

Pembelajaran sendiri dapat diartikan sebagai proses interaksi antara peserta didik dengan pendidik dan sumber belajar pada suatu lingkungan belajar. Dalam proses pembelajaran, pendidik memberikan bantuan kepada peserta didik agar peserta didik memperoleh ilmu dan pengetahuan, penguasaan kemahiran serta pembentukan sikap dan kepercayaan pada peserta didik.

Pelatihan adalah sebuah sistem yang terbuka. Pada dasarnya sebuah sistem diartikan sebagai suatu unit yang saling terhubung dengan unit lainnya, di mana satu unit dengan unit lainnya tidak dapat dipisahkan demi terwujudnya suatu tujuan. Sedangkan sistem terbuka berarti sistem tersebut berinteraksi dengan lingkungan. Cunningham (1987) menjelaskan bahwa pendidikan dengan sistem terbuka dapat disebut juga dengan *self-managed learning* atau proses belajar yang dikelola sendiri.

Dalam proses pelatihan terdiri dari tiga komponen yang saling berinteraksi, yaitu; *training*, *trainer*, dan peserta. Interaksi tersebut memberikan pengaruh antara satu komponen dengan komponen lainnya. Tiga komponen tersebut dapat digambarkan sebagai berikut;

Figure 9: Interacting components of training (Morand-Ayman, 2007)



Gambar 24: Interaksi Komponen Pelatihan

Salah satu komponen dalam pelatihan adalah trainer. Trainer memiliki peran ganda, dalam hal ini yang dimaksudkan adalah seorang trainer harus memiliki ketrampilan dasar dan latar belakang pengetahuan yang mencukupi sehingga mampu mengimplementasikan kegiatan pelatihan dengan efektif dan sukses.

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum UMKM Perempuan di Kota Ternate

Pada beberapa tahun terakhir, wirausaha, terutama dalam UKM (Usaha Kecil Menengah) dan UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) menjadi populer di kalangan masyarakat. UKM dan UMKM dianggap sebagai pilar penting dalam perekonomian Indonesia (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian RI, 2021). Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, jumlah UMKM saat ini mencapai 64,2 juta dengan kontribusi terhadap PDB sebesar 61,07% atau senilai 8.573,89 triliun rupiah. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian Indonesia meliputi kemampuan menyerap 97% dari total tenaga kerja yang ada serta dapat menghimpun sampai 60,4% dari total investasi.

Pertumbuhan ekonomi Kota Ternate yang mengalami peningkatan dalam 3 tahun terakhir, memberikan dampak yang cukup signifikan bagi perkembangan UMKM di Kota Ternate. Jumlah UMKM di Kota Ternate tahun 2019 sebanyak 4.020 unit yang bergerak di sektor retail hingga makanan, UMKM tersebut ada yang sudah terdaftar maupun yang belum.

Dalam perkembangan teknologi yang mendorong seluruh sektor untuk menyesuaikan dengan perkembangan tersebut, maka UMKM juga harus melakukan perubahan untuk mendukung perkembangan dan kebijakan pemerintah, dimana UMKM harus terdaftar sebagai objek kegiatan yang bergerak dalam skala kecil dan menengah. Tahun 2022, jumlah UMKM yang telah melakukan registrasi sebanyak 2500 unit, tentu hal ini dikarenakan beberapa UMKM yang belum dan juga telah mengalami kebangkrutan, sehingga berdampak pada jumlah yang

terdaftar tersebut. Peningkatan tersebut juga berdampak pada peningkatan jumlah tenaga kerja di Kota Ternate.

Pertumbuhan UMKM di ternate di dominasi oleh kelompok Ibu Rumah Tangga yang melakukan pengolahan resep rumah tangga untuk mendorong perekonomian yang dimulai dari rumah tangga. Ekonomi keluarga yang dilakukan oleh UMKM Perempuan kemudian menggerakkan roda perekonomian di Kota Ternate dari skala kecil dan menengah. Dari skala tersebut kemudian mendorong pergerakan ekonomi hingga menggerakkan perekonomian pada skala industri, yang juga secara langsung menggerakkan perekonomian secara nasional, dengan permintaan barang dalam jumlah yang besar atau skala impor.

UMKM di Kota Ternate yang mayoritas Perempuan atau ibu rumah tangga banyak yang bergerak di bidang pangan secara umum dan kekhasan Kota Ternate yang merupakan Kota Rempah dengan potensi rempah-rempah yang melimpah. Panganan kekhasan yang menjadi andalan yang juga menjadi ciri khas ialah Kopi rempah, teh Rempah, makanan ringan dan produk buah pala dan kenari.

Selain jenis panganan, UMKM di Kota ternate juga bergerak pada bidang konveksi dengan memproduksi batik khas Kota Ternate dengan motif rempah-rempah (Buah Pala dan Cengkeh). Selain itu, ada juga yang memproduksi pakaian dengan berbagai tulisan yang menggambarkan Kota Ternate dan kesultanan Ternate sebagai identitas utama. Dari kerajinan tangan, beberapa UMKM juga memproduksi kerajinan tangan yang juga menjadi ciri khas Kota Ternate seperti Saloi (Tempat bakul untuk berkebun) dalam versi mini yang digunakan sebagai souvenir.

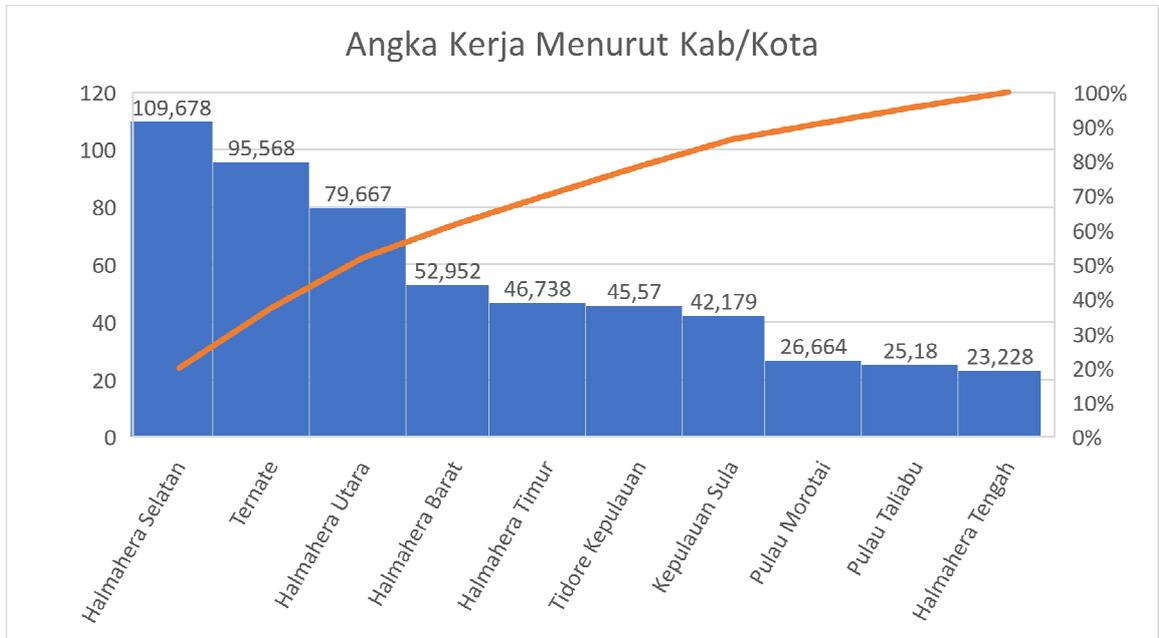


Gambar 25: Partisipasi Angkatan Kerja (Sumber: BPS (Keadaan Angka Kerja) Tahun 2023).

Berdasarkan data BPS tahun 2023, Pertumbuhan UMKM di Kota Ternate yang menggerakkan perekonomian dalam beberapa tahun terakhir tersebut juga berkontribusi dalam menggerakkan Tingkat Partisipasi Angkatan Kerja pada usia diatas 15 tahun di Kota Ternate yang mengalami peningkatan setiap tahunnya. Tahun 2020 tingkat partisipasi angkatan kerja sebesar 59.86 %, kemudian meningkat pada tahun 2021 sebesar 61.04 % dan meningkat lagi pada tahun 2022 sebesar 62.16 %.

Peningkatan angkatan kerja di Kota Ternate jika dilihat dari tahun ke tahun terus mengalami peningkatan. Dalam kurun waktu antara tahun 2020 sampai tahun 2023, jumlah angkatan kerja di Kota Ternate sebesar 105,429 orang dan menjadi Kab/Kota penyumbang angkatan Kerja terbesar ke 2 di Provinsi Maluku Utara setelah Kab Halmahera Selatan. Peningkatan angkatan kerja tersebut terus mendorong UMKM di Kota Ternate terus berkembang, berinovasi dan beradaptasi

bersama perkembangan teknologi untuk terus menggerakkan perekonomian dalam keluarga, lingkungan dan Kota Ternate dengan berbagai tingkat kekhasan atau identitas dari Kota Ternate sebagai Kota Rempah.



Gambar 26: Grafik Angka Kerja Menurut Kab/Kota (Sumber BPJS)

Peningkatan tingkat partisipasi kerja ini memang tidak semata-mata berasal dari pergerakan UMKM, akan tetapi UMKM mempunyai peran yang sangat besar dalam menyumbang tingkat pengurangan pengangguran yang ada di Kota Ternate dengan meningkatkan tingkat partisipasi angkatan Kerja di Kota Ternate

4.1.1. Profil UMKM Perempuan

Usaha Mikro Kecil dan Menengah atau yang sering disebut UMKM menjadi fondasi penting dalam penggerak ekonomi masyarakat Indonesia. Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Indonesia semakin meningkat dari tahun ke tahun dengan sangat pesat. Menurut Tulus Tambunan (2009): “UMKM merupakan sebuah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha di semua sektor ekonomi.”¹ Keberadaan

UMKM memang tidak bisa dipungkiri menjadi salah satu peningkat perekonomian Indonesia.

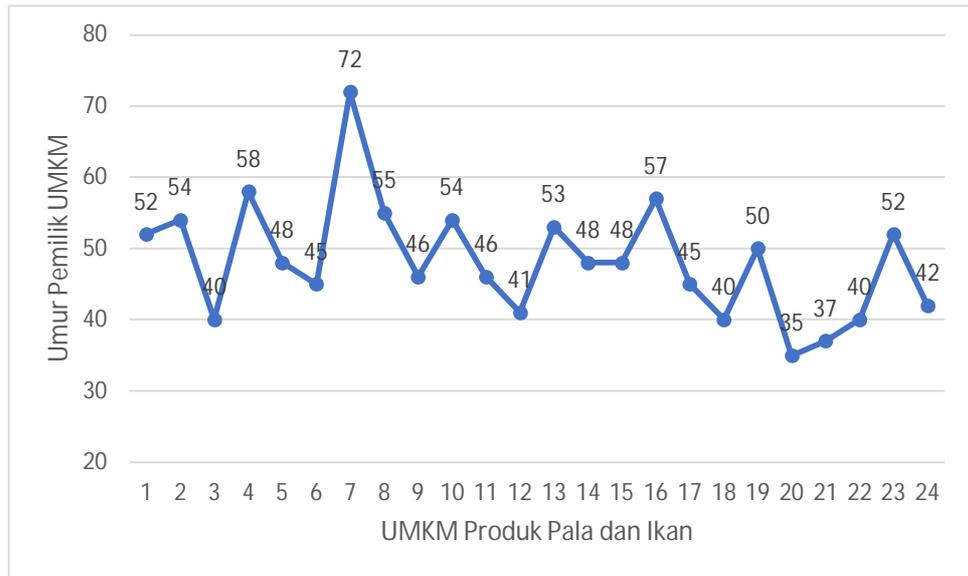
UMKM menjadi salah satu pilar penting dalam membangun perekonomian di Provinsi Maluku Utara, terkhusus di Kota Ternate yang merupakan Kota dengan kepadatan jumlah penduduk terbesar di Provinsi ini. Terletak di wilayah yang cukup strategis karena merupakan daerah transit kegiatan perekonomian antar pulau di Halmahera dan Kabupaten Lain di Maluku Utara, sehingga menguntungkan bagi pertumbuhan perkembangan kota Ternate sebagai pusat perdagangan, industry dan pariwisata. Menurut Badan Pusat Statistik Kota Ternate laju pertumbuhan ekonomi Kota Ternate berdasarkan harga konstan dimana angka perkiraan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) atas dasar harga konstan mengalami kenaikan dari 7,3 triliun rupiah pada tahun 2021 menjadi 7,7 triliun rupiah pada 2022.

Usaha Kecil Menengah (UKM) merupakan lapangan pekerjaan yang mampu mempekerjakan banyak orang dan tahan akan adanya gejolak krisis keuangan. Irawan dan Putra (2007:14) menegaskan bahwa UKM mempunyai peran penting dalam menggerakkan roda perekonomian serta diyakini menjadi faktor penting pemulihan ekonomi pasca krisis finansial yang melanda Asia sejak 1997. Selain itu, UKM juga berperan sebagai instrumen penciptaan lapangan kerja, penghapus ketimpangan melalui struktur kepemilikan bisnis yang lebih beragam, pendorong kemajuan pembangunan regional dan pedesaan, dan memberikan basis bagi pembangunan kewirausahaan. Hal tersebut menunjukkan bahwasannya UKM tidak hanya penting secara ekonomi tetapi juga penting secara sosial. UKM tidak hanya berperan penting bagi pertumbuhan ekonomi tetapi juga bagi kesejahteraan masyarakat.

Sektor UMKM secara umum berperan dalam menciptakan lapangan kerja serta mendorong pertumbuhan ekonomi. Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM memiliki peran penting dalam kemajuan perekonomian di Kota Ternate. Masyarakat bisa hidup mandiri secara finansial berkat UMKM. Ditinjau dari sudut jumlah pelaku usaha dan penyerapan tenaga kerja, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dapat dipandang memiliki potensi sebagai tulang punggung perekonomian di Kota Ternate. Selain itu, UMKM yang kuat, dinamis dan efisien akan mendorong pembangunan ekonomi yang berkelanjutan. Berikut ini akan disajikan gambaran profil UMKM produk Pala dan Ikan yang merupakan Sebagian kecil dari sejumlah 2500 UMKM yang telah memiliki ijin.

4.1.2. Umur Pemilik UMKM

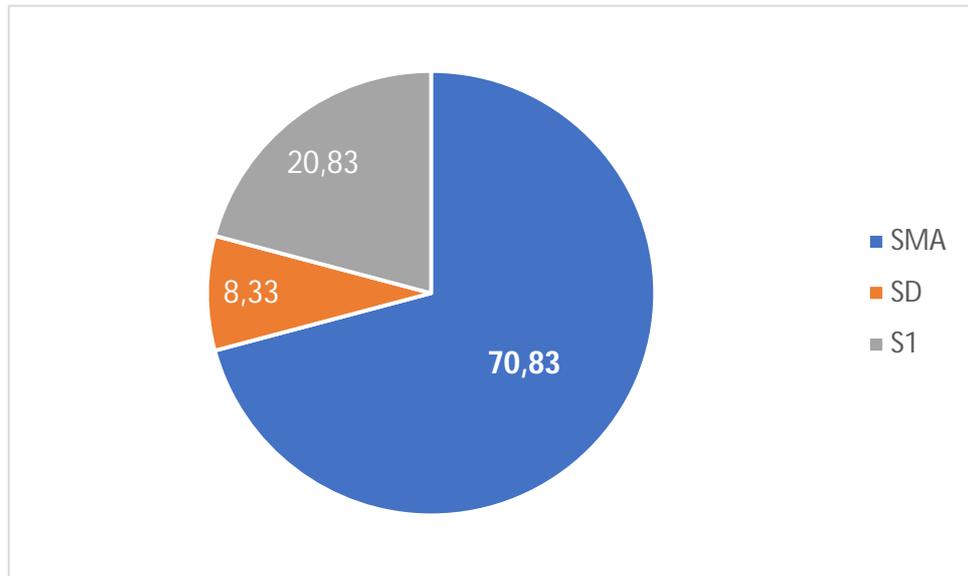
Pada bagian awal profil UMKM ini, akan disajikan gambaran umur dari responden pemilik UMKM produk Pala dan Ikan di Kota Ternate yang umumnya adalah Perempuan-perempuan yang memiliki umur berada pada rentang umur mulai dari 35 sampai dengan 72 sebagaimana yg disajikan pada Gambar 26 Hal ini memberikan gambaran bahwa umur Sebagian besar pemilik UMKM berada diatas 40 tahun, dengan demikian dapat dikatakan bahwa usaha kuliner terutama untuk produk makanan atau minuman berbasis pala dan ikan belum terlalu diminati oleh kalangan anak muda.



Gambar 27 Umur Pemilik UMKM Aneka Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

4.1.3. Tingkat Pendidikan Pemilik UMKM

Pendidikan pemilik sangat berpengaruh terhadap pemanfaatan informasi keuangan dan lainnya. Penelitian Rosandi (2013) menyatakan bahwa tingkat pendidikan pemilik berpengaruh terhadap penggunaan informasi akuntansi, semakin tinggi jenjang pendidikan yang dimiliki pemilik maka semakin tinggi tingkat rasionalisasi yang digunakan dalam pengambilan keputusan. Pada hasil survei sederhana yang dilakukan untuk melihat pengaruh tingkat Pendidikan terhadap perkembangan UMKM di Kota Ternate kedepan. Dari hasil analisis diperoleh bahwa tingkat Pendidikan pemilik UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate memperlihatkan bahwa tingkat Pendidikan SMA sebesar 70% dari Sebagian besar UMKM yang disurvei. Kemudian diikuti oleh 20,83 % jumlah pemilik UMKM dengan tingkat Pendidikan Sarjana (S1).

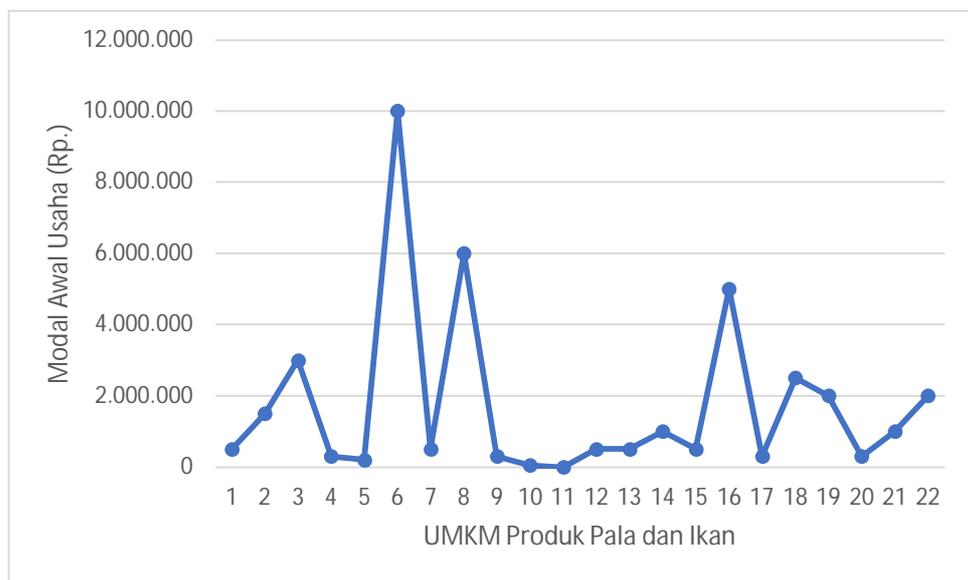


Grafik .28. Tingkat Pendidikan Responden pemilik UMKM Aneka Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

4.1.4. Modal awal Usaha UMKM Produk Pala dan Ikan

Modal awal menjadi hal yang penting untuk memberikan peluang dalam mengembangkan dan memberdayakan UMKM. dalam usaha butuh modal awal yang mempunyai nominal beragam tergantung usaha yang dilakukan (Sudaryono, (2017)). Selain modal awal usaha, pelaku UMKM dapat melakukan pembiayaan untuk menaikkan produksi yang dapat mempengaruhi pendapatan masyarakat, tetapi banyak orang tidak menjalankan usaha kecil karena tidak layak secara finansial dan sulit untuk dikembangkan, dan ada banyak orang yang menganggap usaha mikro tidak berkelanjutan, karena sebagian besar usaha kecil didirikan dalam waktu kurang dari setahun. Salah satu harapan adanya pembiayaan ini adalah dapat membantu para pelaku UMKM dalam mencari solusi dari kurangnya modal mereka untuk mengembangkan usahanya. Salah satu lembaga perbankan yang memiliki sumbangsi yang sangat besar dalam penyaluran kredit usaha. Dari hasil survei yang dilakukan dapat disampaikan bahwa untuk mengetahui seberapa besar modal awal dari UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate. Pada Gambar 28

terlihat bahwa modal awal usaha dari UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate mulai dari Rp.50.000,- sampai dengan Rp.10.000.000,- hal ini dapat dikatakan bahwa modal awaal adalah sejumlah aset dimana tentunya dibutuhkan dalam membangun suatu usaha untuk pertama kalinya. Modal menjadi bagian penting dalam hal produksi. Perkembangan UMKM didasarkan pada modal awal tersebut. Jika suatu UMKM mempunyai modal awal yang besar, maka produksinya semakin besar dan hal ini akan mempengaruhi perkembangan suatu UMKM tersebut.

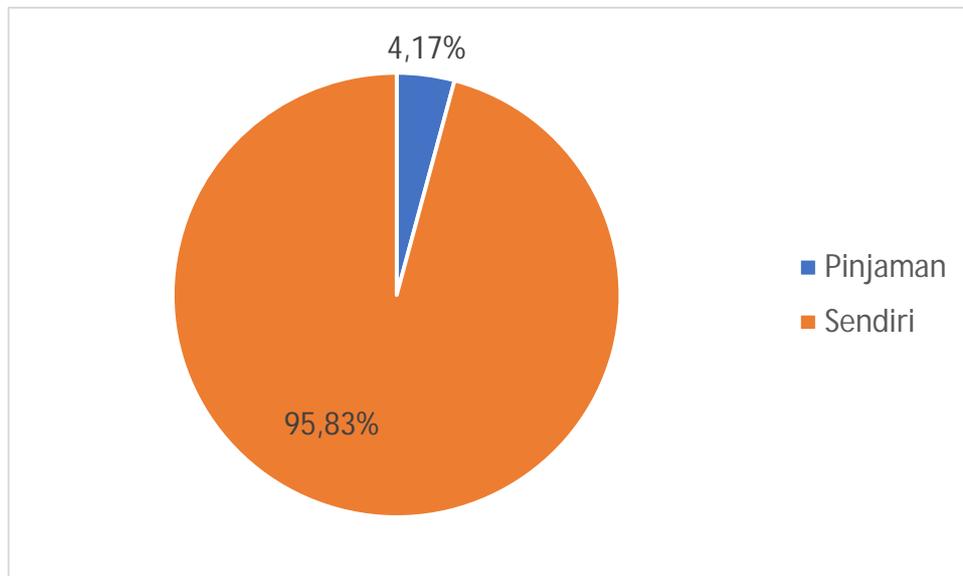


Grafik .29. Modal Awal Usaha Responden Pemilik UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate.

4.1.5. Sumber Modal Usaha Produk Pala dan Ikan

Modal merupakan hal penting dalam sebuah usaha yang akan dibangun. Dalam sebuah usaha tidak hanya di perlukan modal sendiri tapi juga dibantu dengan modal pinjaman. Dengan adanya modal pinjaman akan mempengaruhi peningkatan pendapatan dan Produktivitas usahanya (Mestiya Pratiwi,2013).Hasil penelitian sebelumnya mnyebutkan bahwa modal pinjaman dan pendapatan berhubungan positif. Dengan modal yang tinggi pengusaha mampu memproduksi hasil usahanya lebih banyak, sehingga akan meningkatkan pendapatan (Khoirun,2012). Menurut

Ismawan (Ekonomi Rakyat,2008) masyarakat lapisan bawah pada umumnya hamper tidak tersentuh dan dianggap tidak memiliki potensi dana oleh lembaga keuangan formal sehingga perkembangan ekonominya terhambat dan sebagaian besar dari mereka mengandalkan modal apa saja diperoleh dari modal sendiri dan modal pinjaman diperoleh dari bank, koperasi, dan institusi lainnya. Demikian halnya dari hasil survei yang dilakukan diperoleh data bahwa hanya 4,17% pemilik UMKM pala dan ikan di Kota Ternate yang memulai usahanya dengan melakukan pinjaman sebagai modal usahanya, sedangkan 95,43% memulai usaha dengan menggunakan modal sendiri. Hal ini dapat dilihat dalam Gambar .29. berikut ini.

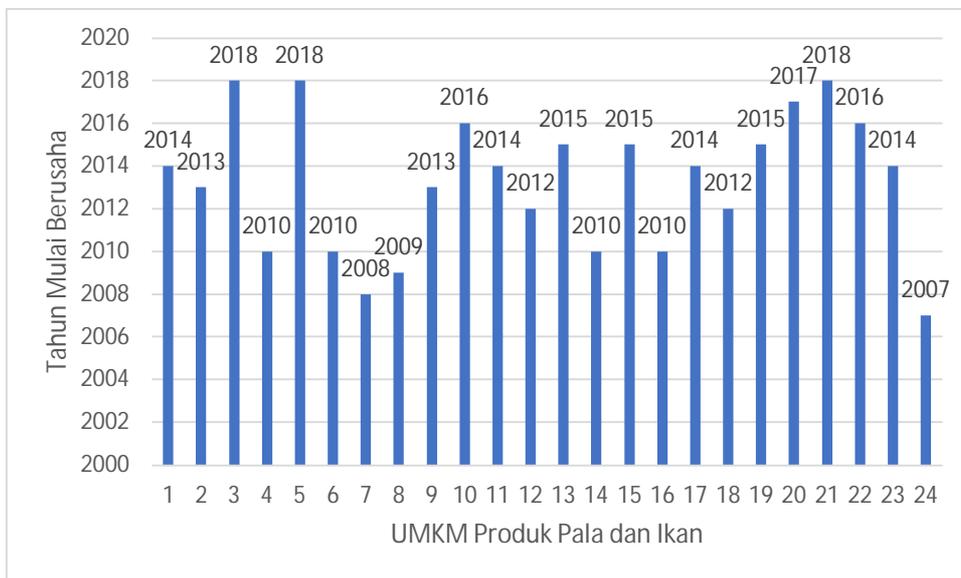


Gambar .30. Sumber modal awal usaha UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

4.1.6. Lama Waktu Berusaha UMKM Produk Pala dan Ikan

Dari beberapa hasil penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pengaruh signifikan dari lama waktu berusaha terhadap perkembangan usaha UMKM, menunjukkan apabila semakin lama usaha yang dijalankan oleh pelaku UMKM, maka akan semakin banyak pengalaman dalam menjalankan usaha yang dimiliki, ketrampilan dan pengetahuan mengenai dunia usaha semakin baik. Ketika

pengalaman, ketrampilan dan pengetahuan yang didapatkan semakin baik maka usaha yang dijalankan akan semakin berkembang dan pendapatan yang di dapat akan meningkat. Asumsi dasar yang digunakan adalah semakin lama usaha seseorang akan semakin tinggi pula produktifitas kerja seseorang dan menghasilkan produksi yang memuaskan karena lama usaha serta tingkat pengetahuan yang lebih banyak memungkinkan lebih produktif jika dibandingkan dengan yang kurang dalam lama usaha. (Siahaya 2018). Dari hasil survei yang dilakukan untuk mengetahui lama waktu berusaha dari UMKM produk pala dan ikan yang berusaha di Kota Ternate, diperoleh bahwa dari 24 responden yang disurvei menyatakan bahwa kisaran waktu mulai berusaha dari tahun 2007 sampai dengan 2018 atau mulai dari 6 sampai dengan 15 tahun. Gambar 30 menyajikan tahun awal berusaha dari 24 UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate.

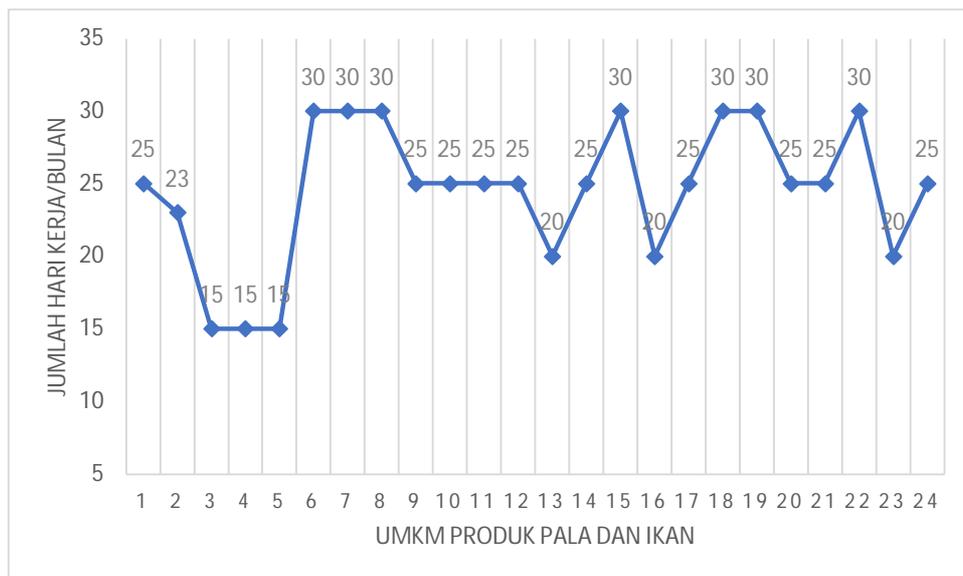


Gambar .31. Tahun Awal Berusaha UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

4.1.7. Jumlah Hari Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan

Pada usaha UMKM hampir seluruh tenaga kerja merupakan pekerja produksi, dengan persentase di atas 90 persen. Hal ini disebabkan karena jenis

pekerjaan utama adalah kegiatan yang langsung berhubungan dalam proses produksi, seperti pekerja yang secara langsung mengawasi proses produksi, mengoperasikan mesin, maupun mencatat bahan baku yang digunakan dan barang yang dihasilkan. Sedangkan untuk jenis pekerjaan lainnya tidak berhubungan langsung dengan proses produksi. Pekerjaan ini biasanya dilakukan oleh pekerja pendukung usaha seperti manager (bukan produksi), kepala personalia, sekretaris, tukang ketik, penjaga malam, sopir perusahaan, dan lain-lain. Pada UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate pada saat dilakukan survei diperoleh data jumlah hari kerja pada setiap UMKM mulai dari 15 sampai dengan 30 hari kerja dalam satu bulan. Sebaran jumlah hari kerja dari UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate disajikan pada Gambar 31. Berikut ini.

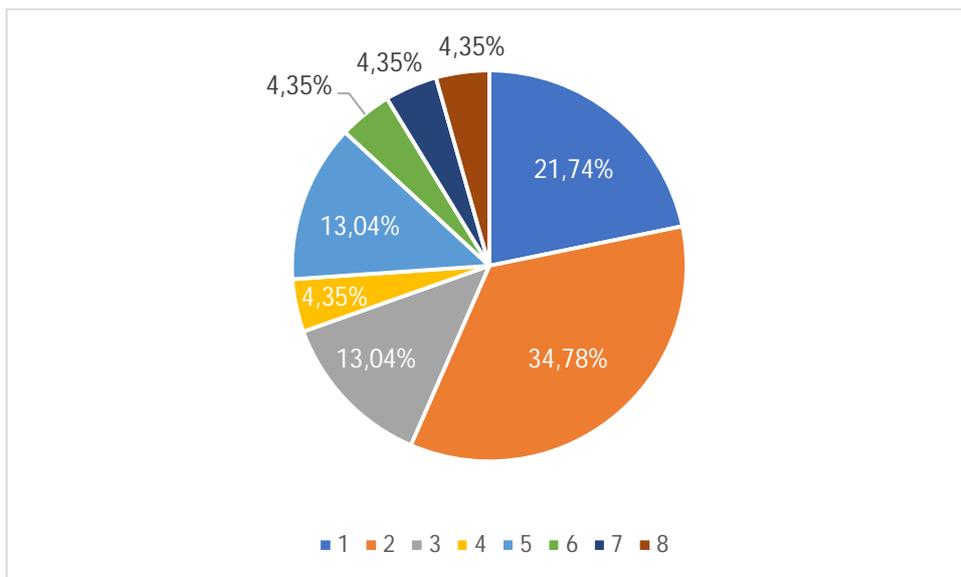


Gambar 31 Jumlah Hari Kerja UMKM produk Pala dan Ikan per Bulan di Kota Ternate

4.1.8. Jumlah Tenaga Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan

Tumbuhnya jumlah UMKM, meningkatnya jumlah lapangan kerja yang semakin banyak akan diikuti dengan banyaknya jumlah tenaga kerja yang terserap,

maka akan berpotensi menurunkan jumlah penduduk miskin yang berakibat pada meningkatnya kesejahteraan masyarakat. Serapan tenaga kerja pada UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate, memberikan gambaran tentang perkembangan UMKM. Dari hasil survei yang dilakukan, dapat dikatakan bahwa 34,78% UMKM memiliki jumlah karyawan sebanyak 2 orang, kemudian diikuti oleh 21,74% UMKM yang memiliki 1 orang karyawan. Sedangkan UMKM yang memiliki jumlah karyawan 5 dan 3 masing-masing sebanyak 13,04%, untuk UMKM yang memiliki jumlah karyawan sebanyak 4,6,7 dan 8 orang adalah sebanyak 4,35%. Secara detail persentase jumlah karyawan dari UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate disajikan pada Gambar 32.

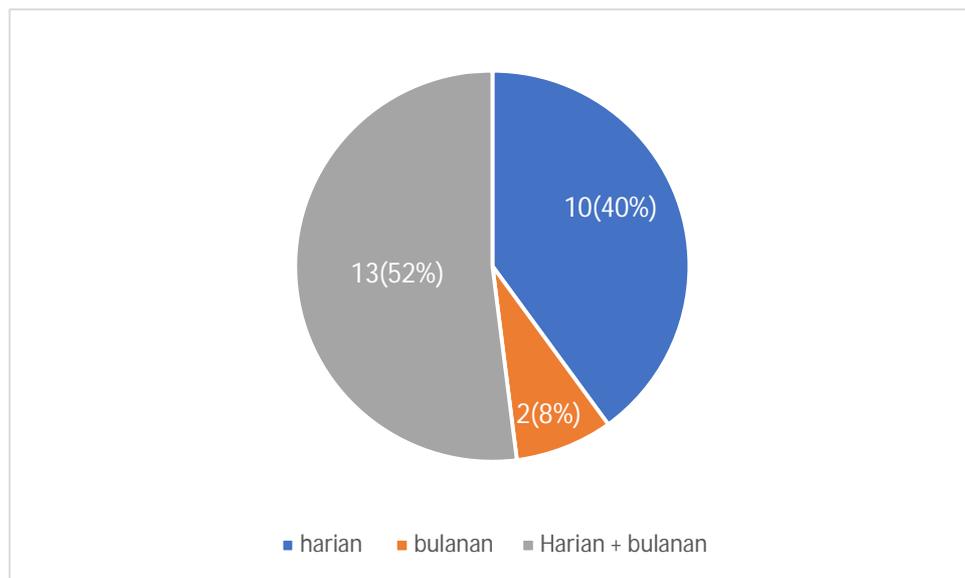


Gambar .32. Jumlah Tenaga Kerja UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate.

4.1.9. Status Karyawan UMKM Produk Pala dan Ikan

Masih terkait dengan tenaga kerja atau karyawan, pada Gambar 33 disajikan data terkait status karyawan pada UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate, dapat dikatakan bahwa Sebagian besar UMKM atau 52% memiliki karyawan harian dan bulanan. Sedangkan 40% UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate yang

memiliki karyawan harian bulanan, namun demikian hanya 8% UMKM yang memiliki karyawan bulanan. Dari hasil survei ini dapat dikatakan bahwa penyerapan tenaga kerja dan status tenaga kerja berhubungan positif dengan perkembangan usaha UMKM, apabila perkembangan UMKM membaik maka jumlah karyawan akan bertambah demikian juga dengan beralihnya status karyawan dari harian menjadi bulanan.

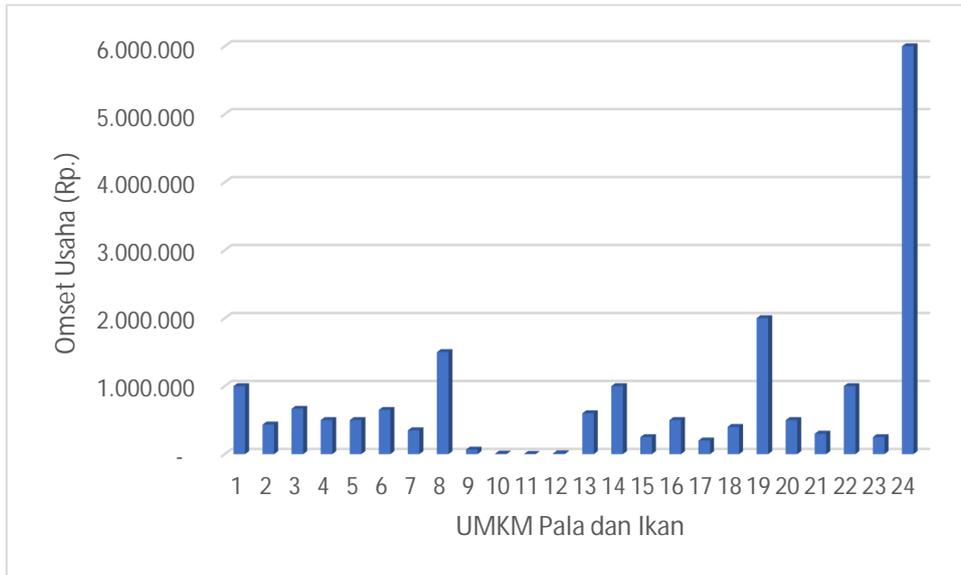


Gambar .34. Status Karyawan UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

4.1.10. Omset Usaha UMKM Produk Pala dan Ikan

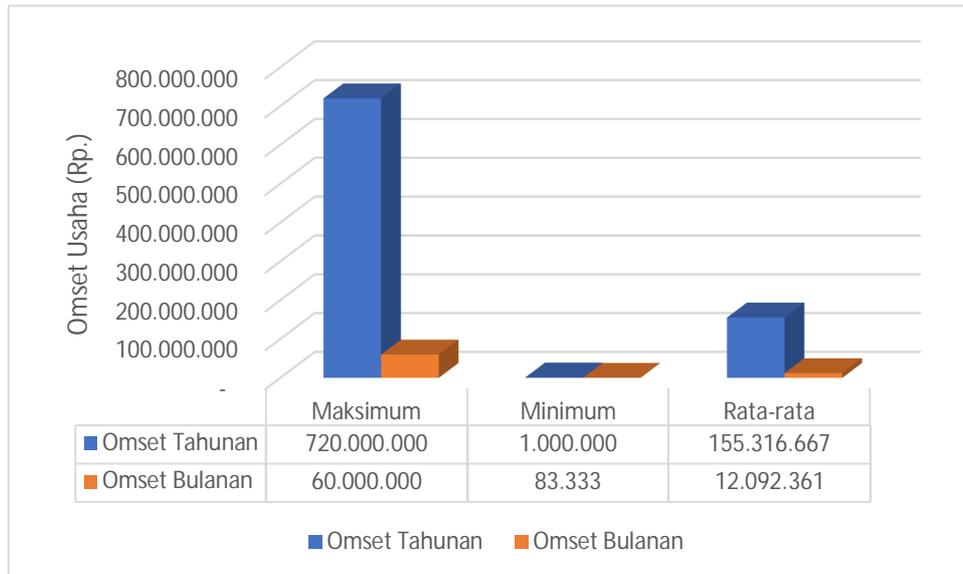
Berdasarkan teori dari Schumpeter menyatakan bahwa faktor utama penyebab pertumbuhan adalah inovasi oleh para investor dan wirausaha yang mana inovasi diperlukan ide-ide kreatif yang dimiliki oleh UMKM. Sehingga ketika inovasi meningkat maka output yang dihasilkan akan beraneka ragam dan omzet yang di dapat akan meningkat dan pertumbuhan ekonomi juga akan meningkat ketika UMKMnya berkembang (Schumpether,2000). Hasil survei yang dilakukan untuk mengetahui omset harian, bulanan dan tahunan dari 24 UMKM produk pala dan ikan yang ada di Kota Ternate disajikan pada Gambar 35 dan Gambar 36. Dari

hasil survei dapat disampaikan bahwa kisaran omset harian dari UMKM produk pala dan ikan mulai dari Rp. 3.333 sampai dengan Rp.6.000.000,- per hari. Kisaran yang cukup luas menunjukkan bahwa aktivitas usaha dari UMKM produk pala dan ikan di Kota Ternate sangat berfluktuasi bergantung pada aktifitas pemasaran yang diupayakan oleh UMKM tersebut.



Gambar 36 Omset Harian usaha UMKM Aneka Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

Hal demikian ini juga terlihat pada omset bulanan dan tahunan yang menunjukkan omset bulanan terendah yaitu Rp.83.333,- dan yang tertinggi yaitu Rp. 60.000.000,- atau jika dihitung rata-rata omset bulanan dari 24 UMKM adalah Rp.12.092.361. Sedangkan untuk omset tahunan juga menunjukkan pola yang sama yaitu yang tertinggi memperoleh omset per tahun sebesar Rp.720.000.000 dan yang terendah yaitu Rp.1000.000,-.



Gambar 37 Omset Tahunan dan Bulanan Responden pemilik UMKM Produk Pala dan Ikan di Kota Ternate

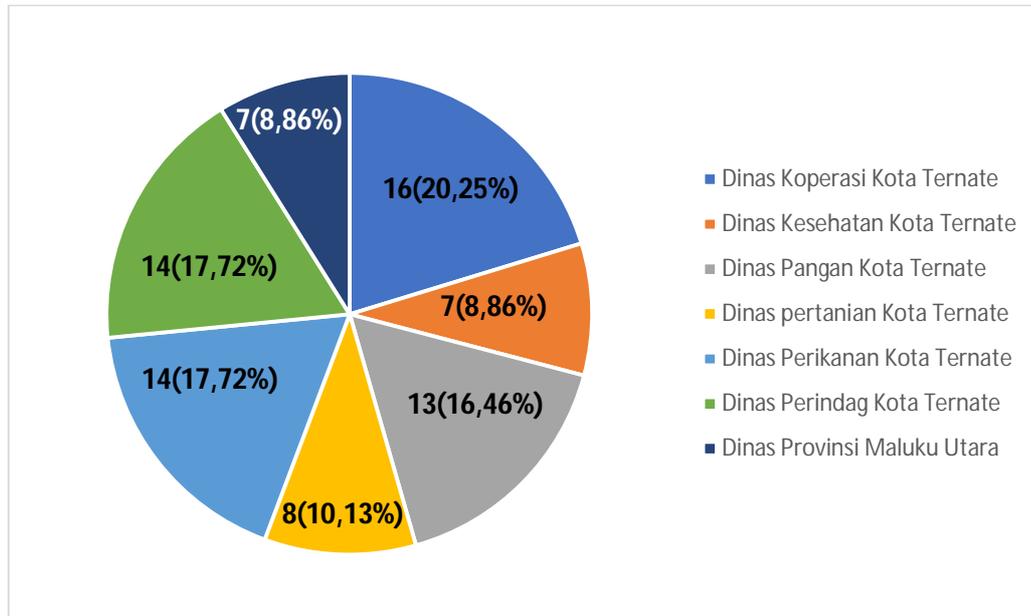
4.2. Bantuan Dari Pemerintah Untuk UMKM Produk Pala dan Ikan

Pembangunan ekonomi tidak lepas dari peran dan tanggung jawab Pemerintah Daerah. Berdasarkan pada Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, dimana Pemerintah Daerah memiliki tanggung jawab serta peran yang sangat besar untuk mengurus urusan pemerintahannya termasuk didalamnya dalam hal pembangunan ekonomi. Salah satu kewajiban yang harus dijalankan Pemerintah Daerah dalam pembangunan ekonomi yaitu meningkatkan kualitas kehidupan masyarakatnya. Oleh karena itu, diperlukannya usaha Pemerintah Kota dalam hal meningkatkan kreatifitas serta inovasi masyarakat untuk dapat meningkatkan kualitas serta kesejahteraan masyarakat di Kotanya (Sumadi, 2021).

Pemerintah Kota dalam hal ini dapat memberikan dorongan kepada masyarakatnya dalam berwirausaha. Salah satunya yaitu dalam wujud sektor Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Sektor UMKM merupakan kegiatan wirausaha ekonomi yang bisa dimiliki satu orang maupun kelompok sesuai dengan ketentuan

peraturan perundang undangan (Nalini, 2021). Adanya sektor UMKM dapat menciptakan berbagai manfaat bagi daerah diantaranya seperti dapat menghadirkan wirausahaan-wirausahaan yang baru sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan, yang pastinya hal tersebut pasti akan menyerap tenaga kerja (Karimah *et al.*, 2021). Melihat berbagai manfaat yang akan diberikan oleh UMKM terhadap daerah, maka peran Pemerintah Kota dalam memberikan dorongan untuk mengembangkan UMKM ini merupakan suatu hal yang perlu dilakukan agar UMKM di Kota Ternate dapat semakin berkembang dan berkontribusi dengan baik. Pemerintah Daerah harus bertindak dan berkontribusi secara langsung dalam pengembangan UMKM (Budiyanto dan Effendy, 2020). Sehingga bukan hanya sekedar perhatian saja yang diberikan, melainkan juga kontribusi dan bukti nyata yang dibeikan oleh Pemerintah Daerah dalam meningkatkan kualitas dari UMKM melalui berbagai kegiatan pengembangan usaha UMKM. Dari hasil survei yang dilakukan terhadap UMKM produk pala dan ikan, diperoleh data dan informasi bahwa selama ini pemerintah kota Ternate telah memberikan perhatian yang besar terkait pengembangan usaha dari UMKM khususnya makanan dan minuman. Dari Gambar 37 dapat dijelaskan bahwa ada sebanyak 16 atau sebesar 20,25% UMKM dari 24 yang disurvei menyatakan bahwa pernah menerima bantuan dari Dinas Koperasi dan UMKM Kota Ternate berupa bimbingan teknis, bantuan peralatan/mesin, kemasan dan bantuan lainnya. Sedangkan bantuan yang berasal dari Dinas Perindustrian Perdagangan dan Dinas Perikanan telah diterima oleh 14 UMKM atau sebesar 17,72% dari 24 UMKM produk pala dan ikan yang disurvei. Selanjutnya Dinas Pangan memberikan bantuan kepada 13 UMKM produk pala dan ikan atau sebesar 16,46%, kemudian Dinas Pertanian memberikan bantuan kepada

8 UMKM produk pala dan ikan atau sebesar 10,13% dan hanya 7 atau 8,86% UMKM produk pala dan ikan yang menerima bantuan dari beberapa Dinas Provinsi seperti perindag dan koperasi.



Gambar 37 Bantuan Dari Pemerintah Untuk UMKM Produk Pala dan Ikan

4.2.1. Kebijakan Pengembangan UMKM di Kota Ternate

Keberadaan UMKM di Indonesia tidak bisa dipandang sebelah mata. Setiap tahunnya, sekitar 60 persen dari total PDB Indonesia merupakan kontribusi dari UMKM. Tak hanya berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi, UMKM juga berperan penting dalam mengentaskan kemiskinan, karena mampu menyerap ratusan juta tenaga kerja setiap tahunnya. UMKM juga terbukti mampu meningkatkan derajat hidup kaum marginal, sehingga mereka tidak perlu hijrah ke kota-kota besar untuk mencari penghidupan yang lebih layak. Meski begitu, fakta di lapangan menunjukkan bahwa masih banyak UMKM yang kinerja bisnisnya belum optimal. Permasalahan utama yang dihadapi adalah volume penjualan produk yang rendah baik di pasar nasional maupun local sendiri.

Menurut data Kementerian Koperasi, Usaha Kecil, dan Menengah (KUKM) tahun 2018, jumlah pelaku UMKM sebanyak 64,2 juta atau 99,99% dari jumlah pelaku usaha di Indonesia. Daya serap tenaga kerja UMKM adalah sebanyak 117 juta pekerja atau 97% dari daya serap tenaga kerja dunia usaha. Sementara itu kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional (PDB) sebesar 61,1%, dan sisanya yaitu 38,9% disumbangkan oleh pelaku usaha besar yang jumlahnya hanya sebesar 5.550 atau 0,01% dari jumlah pelaku usaha. UMKM tersebut didominasi oleh pelaku usaha mikro yang berjumlah 98,68% dengan daya serap tenaga kerja sekitar 89%. Sementara itu sumbangan usaha mikro terhadap PDB hanya sekitar 37,8%.

Dari data di atas, Indonesia mempunyai potensi basis ekonomi nasional yang kuat karena jumlah UMKM terutama usaha mikro yang sangat banyak dan daya serap tenaga kerja sangat besar. Pemerintah dan pelaku usaha harus menaikkan 'kelas' usaha mikro menjadi usaha menengah. Basis usaha ini juga terbukti kuat dalam menghadapi krisis ekonomi. Usaha mikro juga mempunyai perputaran transaksi yang cepat, menggunakan produksi domestik dan bersentuhan langsung dengan kebutuhan primer masyarakat.

Bila pelaksanaan berbagai kebijakan dan kegiatan pembangunan di sektor usaha mikro, kecil, dan menengah yang diselenggarakan pemerintah berlangsung efektif, maka efektivitas pembangunan tersebut merupakan kontribusi bagi Ternate menjadi sangat penting bagi pertumbuhan perekonomian di Kota Ternate. Kinerja Dinas UKM yang optimal dalam melaksanakan berbagai kebijakan, program, dan kegiatan pembangunan dibidang umkm, tentu tidak hanya bertujuan mewujudkan

kondisi perekonomian yang kondusif bagi para pelaku ekonomi, tetapi sekaligus juga menstimulasi perluasan lapangan kerja.

Di Kota Ternate selama periode 2017-2021 jumlah UMKM dari 9.739 pada tahun 2017 menjadi 13.095 UMKM pada tahun 2021. Berdasarkan data tersebut pada tahun 2017 terdapat sekitar 73 unit usaha yang tidak lagi berfungsi dengan demikian terdapat 11.041 unit usaha yang aktif. Berdasarkan hasil rekapitulasi umkm Kota Ternate pada tahun 2017 mendapatkan rincian 5.019 usaha mikro, 2.477 usaha kecil dan 786 usaha menengah. Kemudian, pada tahun 2018 terjadi lagi peningkatan pada usaha mikro dan usaha kecil dengan rinciannya 5.519 usaha mikro, 2.801 usaha kecil dan 786 usaha menengah, dengan demikian pada tahun 2018 terdapat 9,106 unit usaha. Pada tahun 2019 terdapat 11,041 unit usaha yang aktif dan 54 unit usaha yang tidak aktif, rinciannya adalah 6,822 usaha mikro, 3,466 usaha kecil yang aktif, 807, usaha menengah dan 54 unit usaha yang tidak aktif. (Sumber: Dinas Koperasi dan UKM Kota Ternate).

Mengingat UMKM umumnya berbasis pada sumberdaya ekonomi lokal dan tidak bergantung pada impor, serta hasilnya mampu diekspor karena keunikannya, maka pembangunan UMKM diyakini akan memperkuat fondasi perekonomian nasional (Widyaresti & Setiawan, 2012). Saat krisis ekonomi, usaha kecil menengah terbukti mampu menampung 99,45 persen dari total tenaga kerja atau 7324 juta tenaga kerja (UMKM & Indonesia, 2016). Kontribusi yang diberikan oleh pelaku usaha kecil menengah (UKM) pada kondisi krisis ekonomi dapat dinilai sebagai penopang dalam proses pemulihan perekonomian nasional, dan juga kesempatan kerja.

Selain itu hasil penelitian Jatmika,(2016) menunjukkan bahwa pada bagian modal, pengusaha UKM harus mendapatkan pengetahuan bahwa lembaga pemerintah (Bank dan non Bank) bersedia untuk membantu bisnis mereka yang berasal dari pendanaan, dan sistem modal. Karena dana kekurangan dan sistem modal, bisnis UKM bisa jadi lebih baik (Nurlailaetal.,2020; Fahri& Buamonabot, 2020). Jadi pemerintah juga harus memberdayakan atau memberikan penyuluhan kepada pengusaha UKM sewaktu-waktu secara berkala terkait dengan peran perguruan tinggi dan pemerintah dalam pengembangan atau pemberdayaan UKM.

Berkaitan dengan uraian diatas, UMKM di Kota Ternate perlu untuk diberdayakan khususnya UMKM atau wirausaha baru(muda) sehingga secara kontinyu mampu bertahan yang pada akhir akan memberikan kontribusi kepada Pemerintah Daerah Kota Ternate. Berdasarkan hasil wawancara Kepala Dinas UMKM dan Koperasi Kota Ternate menyatakan bahwa peran pelaku UKM untuk menurunkan angka pengangguran, cukup strategis. Pemerintah Kota Ternate melalui Dinas Koperasi dan UKM mendorong pelaku usaha agar mampu bertahan serta bersaing dengan para pelaku usaha dari daerah

4.3. Pemberdayaan Ekonomi Perempuan di Kota Ternate

4.3.1. Kebijakan Pengembangan UMKM Pemerintah Kota Ternate

Kebijakan pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu upaya dalam rangka memperkuat pondasi ekonomi sekaligus diharapkan dapat menjadi ekonomi yang kuat, besar, modern dan berdaya saing tinggi dalam mekanisme pasar yang benar, yaitu melalui proses perubahan struktural yang didasarkan pada proses dari, oleh, dan untuk rakyat. Kebijakan pengembangan UMKM diarahkan untuk mendorong perubahan struktural yaitu

dengan memperkuat kedudukan, dan peran UMKM dalam perekonomian. Dengan demikian pelaku UMKM mampu menikmati yang dihasilkan dan seterusnya mampu menghasilkan untuk dinikmati secara berlanjut.

Langkah-langkah strategis yang harus menjadi prioritas dalam pemberdayaan UMKM antaranya

pertama, Kemauan baik (political will) dari pemerintah dalam memasukan program pengembangan UMKM dalam prioritas perencanaan pembangunan dan penganggaran daerah. Hal ini penting untuk memastikan sektor UMKM mendapat perhatian serius dan dukungan dari semua pihak.

Kedua melakukan identifikasi terhadap pelaku UMKM serta usaha yang dikembangkan terutama berkaitan dengan usaha yang memanfaatkan potensi sumber daya lokal, baik dari sektor pertanian/perkebunan maupun sektor kelautan.

Ketiga, melakukan program pembinaan yang kontinu terhadap pelaku-pelaku UMKM tersebut melalui program pendampingan. *Keempat*, melaksanakan program pendidikan dan pelatihan sesuai dengan kebutuhan mereka pada saat mengembangkan usaha. *Keempat*, melakukan koordinasi dan evaluasi secara periodik antar instansi yang terlibat dalam proses pembinaan, baik pembinaan terhadap permodalan, SDM, pasar, informasi pasar, maupun penerapan teknologi. Sebagai Kota yang memiliki potensi sumber daya lokal yang melimpah, Kota Ternate sejak dulu dilabelisasi sebagai Kota rempah karena memiliki sejarah yang berkaitan dengan pemanfaatan rempah untuk berbagai jenis makanan dan minuman danf bahkan terkenal sampai benua eropa. Tidak hanya olahan rempah, sektor kelautan juga sangat strategis dan menjadi bagian penting dalam pengembangan ekononi daerah.

Melalui visi “ Mewujudkan Kota Ternate yang Mandiri dan Berkeadilan” Arah kebijakan pembangunan dan tahapan dalam RPJMD Kota Ternate 2021-2016 menggambarkan bahwa prioritas pembangunan Tahun 2023 salah satunya diarahkan pada *Pengembangan Iklim Usaha yang kondusif serta Peningkatan Daya Saing Industri Kreatif, UMKM dan IKM*, Hal yang sama juga pada Rencana Kerja Pemerintah Daerah (RKPD) kebijakan umum dan program prioritas anggaran tahun 2021-2026, menempatkan *Penciptaan Kemadirian Ekonomi Masyarakat Sebagai Pusat Pertumbuhan Ekonomi Regional* sebagai misi pertama pembangunan daerah Kota Ternate dari delapan misi yang dicanangkan. Prioritas pembangunan periode 2021-2026 juga menempatkan aspek pembangunan ekonomi dari delapan prioritas penanganan. Selain prioritas pemerintah Kota Ternate Visi dan Prioritas pembangunan juga harus mengacu pada visi pencapaian sasaran pembangunan RPJP dan arah visi dan misi pembangunan tahun 2021-2026 pemerintah Provinsi Maluku Utara dan Prioritas Pembangunan Nasional. Dua aspek penting prioritas pembangunan yang berkaitan dengan pengembangan UMKM daerah Provinsi Maluku Utara antara lain : Pemulihan ekonomi dan pelayanan dasar serta penguatan peran sektor – sektor ekonomi unggulan daerah. Yang paling terakhir secara jelas sektor unggulan yang menjadi pondasi ekonomi daerah tidak lain UMKM.

Penetapan prioritas pembangunan ini secara langsung menjadi “ main stream” (arus utama) dalam menentukan program prioritas yang akan dilaksanakan dalam setiap tahun penganggaran. Kebijakan pengembangan UMKM yang diwujudkan dalam sejumlah program strategis di setiap organisasi perangkat daerah

diharapkan dapat mewujudkan tujuan dan sasaran pembangunan sesuai dengan indikator kinerja yang ditetapkan.

4.3.2. Program Prioritas OPD Kota Ternate Tahun 2022

No	Organisasi Perangkat Daerah	Program/Kegiatan
1.	Dinas Ketahanan Pangan	Pemberdayaan Masyarakat dalam penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal
		Penyediaan saran dan prasarana pengujian mutu dan keamanan pangan segar asal tumbuhan berupa ketersediaan laboratorium mini
2	Dinas Koperasi Dan Usaha Kecil Menengah	Pemberdayaan usaha mikro yang dilakukan melalui pendataan, kemitraan, kemudahan perizinan, penguatan kelembagaan dan koordinasi dengan pemangku kepentingan
		Pendataan potensi dan pengembangan usaha mikro
		Pemberdayaan melalui usaha mikro
		Pemberdayaan kelembagaan potensi dengan para pemangku kepentingan dalam pemberdayaan usaha mikro
		Pengembangan usaha mikro dengan orientasi peningkatan skala menjadi usaha kecil Fasilitasi usaha mikro menjadi menjadi usaha kecil dalam pengembangan produksi dan pengelolaan , pemasaran, SDM serta desain dan teknologi

3	Dinas Penanaman Modal Dan Pelayanan Terpadu Satu Pintu	Penyediaan pelayanan terpadu perizinan dan non perizinan berbasisi sistem pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik
4	Dinas Pariwisata	Pengembangan ekosistem ekonomi kreatif
		Peningkatan kapasitas SDM pariwisata dan Ekonomi Kreatif
		Pengadaan bahan promosi UMKM (ekonomi Kreatif)
		Fasilitasi Pengembangan kompetensi SDM Ekonomi kreatif
5	Badan Perencanaan Pembangunan Penelitian dan Pengembangan Daerah	Penelitian dan pengembangan bidang ekonomi dan pembangunan
		Penelitian dan pengembangan koperasi Usaha Kecil dan Menengah(UKM)

Sumber; Prioritas Dan Plafon Anggaran Sementara (PPAS) Tahun Anggaran 2022. Kota Ternate

4.4. Komitmen Pengembangan UMKM Kota Ternate .

Komitmen pemerintah Kota Ternate terkait dengan pengembangan UMKM dapat dilihat dalam sejumlah kegiatan penting serta dilakukan baik melalui penguatan kapasitas, penyediaan sarana prasarana yang diharapkan dapat membantu para pengusaha, maupun pemberian bantuan modal usaha serta memfasilitasi para pengusaha melalui ajang promosi usaha. Pemerintah Kota Ternate melalui Dinas Koperasi dan UKM mengalokasikan kurang lebih 2,7 miliar untuk membantu usaha mikro terutama pengelola warung mama dan tukang ojek melalui APBD Tahun 2023. Dari total anggaran tersebut, warung mama

memperoleh kurang lebih 900 juta dengan total 300 kios. Sedangkan 1,7 miliar disalurkan kepada para pengusaha ojek berupa jaket dan helm serta bantuan langsung tunai pengganti BBM.



Gambar 38 Promosi Produk Usaha Lokal Pelaku UMKM

Konsep Warung mama menjadi salah satu gagasan penting sebagai arena percepatan pengembangan UMKM pemerintah Kota Ternate. Konsep ini bertujuan memfasilitas para pemilik warung berada di setiap kelurahan agar dengan modal tersebut warung tersebut tetap bertahan dan diharapkan lebih berkembang. Pendekatan kearifan lokal program Foris walikota akan menyapa, mendengar dan berdiskusi langsung di setiap “Teras” (tego Serasa Semakugasa) dalam menggagas ide bersama untuk kemajuan kota ternate.

Warung Mama adalah program bantuan modal terhadap pemilik warung yang terdapat pada suatu kelurahan, agar tetap berkembang. Sejak tahun 2021 pemerintah Kota melalui Dinas Koperasi dan UKM telah memberikan bantuan modal kepada kurang lebih 250 pelaku usaha dan dakhir November 2023 akan disalurkan lagi bantuan kepada 150 sampai 170 pelaku usaha warung mama.

4.4.1. Kolaborasi, Promosi Dan Kerja Sama

Sejak tahun 2021 ketika Indonesia dilanda covid-19 perekonomian menjadi lesu, termasuk pengembangan usaha UMKM di Kota Ternate. Untuk keberlanjutan pengembangan usaha terutama pada aspek pemasaran, Pemerintah Kota ternate melaksanakan kerja sama dengan sejumlah pihak. Salah satunya dengan perusahaan jasa Bhinneka.Com .Kerja sama ini untuk mempermudah para pengusaha UMKM tidak hanya dalam pengembangan naum juga fasilitas pemasaran produk di Marketplace atau loka pasar. “MILIK Ternate” Disisi lain program ini juga diharapkan dapat meningkatkan keuntungan ekonomi, mendorong transformasi digital, akses pemodal, integrasi data serta prosepek pemasaran ke perusahaan besar maupun pemerintah yang membutuhkan volume tinggi, bagi palaku UMKM yang berjumlah kurang lebih 13.000 pelaku usaha. Kerja sama ini juga dirangkaikan dengan pendidikan dan pelatihan¹.



Gambar 39 Penandatanganan Kerja Sama Pengembangan UMKM Sumber: <https://www.bhinneka.com>

4.4.2. Akses Terhadap Sumberdaya Ekonomi (Modal, Pasar, SDM dan Perjanjian)

Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang pemerintahan Daerah adalah untuk mempercepat terwujudnya kesejahteraan masyarakat melalui peningkatan pelayanan, pemberdayaan, dan peran serta masyarakat, serta peningkatan daya saing daerah dengan memperhatikan prinsip demokrasi, pemerataan, keadilan, dan kekhasan suatu daerah dalam sistem Negara Kesatuan Republik Indonesia, peningkatan kesejahteraan masyarakat di suatu daerah dapat dipelajari dari pertumbuhan produk domestik regional bruto (PDRB).

Semakin tinggi peningkatan PDRB di suatu daerah, semakin tinggi juga peningkatan ekonomi, peningkatan pendapatan perkapita, perluasan lapangan kerja, dan pemerataan hasil pembangunan. Pertumbuhan PDRB di suatu daerah tidak hanya dipengaruhi oleh mekanisme pasar yang semakin mengglobal, tetapi dipengaruhi juga oleh kebijakan pemerintah yang berupaya mengarahkan pertumbuhan ekonomi di daerah, antara lain dilaksanakan oleh satuan kerja perangkat daerah (SKPD) yang mempunyai tugas dan fungsi di bidang perindustrian, perdagangan dan koperasi. Karena itu tugas dan fungsi Pemerintah Kota Ternate menjadi sangat penting dalam proses pertumbuhan perekonomian daerah tersebut.

Bila pelaksanaan berbagai kebijakan dan kegiatan pembangunan di sector usaha mikro, kecil, dan menengah yang diselenggarakan pemerintah berlangsung efektif, maka efektivitas pembangunan tersebut merupakan kontribusi bagi pertumbuhan ekonomi daerah. Dalam konteks ini, kinerja Pemerintah Kota Ternate menjadi sangat penting bagi pertumbuhan perekonomian di Kota Ternate. Kinerja

Pemerintah yang optimal dalam melaksanakan berbagai kebijakan, program, dan kegiatan pembangunan di bidang umkm, tentu tidak hanya bertujuan mewujudkan kondisi perekonomian yang kondusif bagi para pelaku ekonomi, tetapi sekaligus juga menstimulasi perluasan lapangan kerja.

Adanya krisis perekonomian nasional seperti sekarang ini sangat mempengaruhi stabilitas nasional, ekonomi, dan politik yang imbasnya berdampak pada kegiatan-kegiatan usaha yang semakin terpuruk, sementara umkm serta koperasi relatif masih dapat mempertahankan kegiatan usahanya. Kedudukan umkm dalam perekonomian nasional bukan saja karena jumlahnya yang banyak, melainkan juga dalam hal penyerapan tenaga kerja. Di samping itu umkm juga memiliki potensi penghasil devisa yang cukup besar melalui kegiatan ekspor komoditas tertentu dan memberikan kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB). Secara umum umkm memiliki kedudukan yang sangat potensial dalam perekonomian nasional, namun kenyataannya masih banyak masalah yang menghadang dalam pengembangan umkm tersebut.

Dampak dari kinerja yang belum optimal itu tentu tidak terbatas hanya persoalan-persoalan internal Pemerintah Kota Ternate, tetapi dapat juga berdampak pada aktivitas-aktivitas para pelaku ekonomi di Kota Ternate. Misalnya pelayanan perizinan usaha yang tidak efektif, menyita waktu lama dan menyerap biaya tinggi tentu tidak hanya menghambat upaya perluasan lapangan kerja melalui pengembangan berbagai usaha. Oleh sebab itu, upaya peningkatan kinerja Pemerintah Kota Ternate yang profesional dan akuntabel dalam melaksanakan berbagai program dan kegiatan pembangunan serta transparan dalam

melaksanakan fungsi pelayanan publik perlu dilakukan secara terpolo, menyeluruh dan berkesinambungan.

Dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat, karena semakin terbukanya pasar dalam negeri, merupakan ancaman bagi usaha kecil dengan semakin banyaknya barang dan jasa yang masuk dari luar akibat dari dampak globalisasi. Oleh karena itu, pembinaan dan pengembangan usaha kecil saat ini dirasakan semakin mendesak dan sangat strategis untuk mengangkat perekonomian rakyat, sehingga kemandirian umkm diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat secara keseluruhan.

Terkait dengan hal diatas maka diperlukan akses terhadap sumberdaya ekonomi diantaranya modal, pasar, sumberdaya manusia dan perijinan sangat diperlukan oleh UMKM untuk dapat berproduksi serta tetap eksis. Kendala utama yang dihadapi oleh UMKM di kota Ternate terhadap sumberdaya ekonomi diantaranya:

a. Modal

Permodalan merupakan factor utama yang diperlukan untuk mengembangkan UMKM, dimana kurangnya modal atau terbatasnya akses pembiayaan dapat mempengaruhi pengembangan suatu unit usaha. Pada umumnya usaha kecil dan menengah merupakan usaha perorangan atau perusahaan yang sifatnya tertutup, yang mengandalkan modal dari pemilik yang jumlahnya sangat terbatas. Sedangkan modal pinjaman dari bank atau lembaga keuangan lainnya sulit diperoleh karena persyaratan secara administratif dan teknis yang diminta oleh bank tidak dapat

dipenuhi. Terkait dengan hal ini, UMKM juga menjumpai kesulitan dalam hal akses terhadap sumber pembiayaan.

Selama ini yang cukup familiar dengan mereka adalah mekanisme pembiayaan yang disediakan oleh bank dimana diisyaratkan adanya bangunan. Terhadap akses pembiayaan lainnya seperti investasi, sebagian besar dari mereka belum memiliki akses untuk itu. Dari sisi investasi sendiri, masih terdapat beberapa hal yang perlu diperhatikan apabila memang gerbang investasi harus dibuka untuk UMKM, antara lain kebijakan, jangka waktu, pajak, peraturan, perlakuan, hak atas tanah, infrastruktur, dan iklim usaha.

b. Pasar

Pasar memegang peran penting dalam menggerakkan ekonomi masyarakat Indonesia selain sebagai muara dari produk-produk rakyat, pasar juga berfungsi sebagai tempat untuk bekerja yang sangat berarti bagi masyarakat. Pasar sebagai pusat kegiatan ekonomi, merupakan tempat bertemunya penjual dan pembeli.

Disini para penjual dan pembeli mengadakan komunikasi dan interaksi yang bertujuan untuk mengadakan transaksi pertukaran benda dan jasa ekonomi dan uang berdasarkan sistem harga yang di sepakati bersama (Kalli Batu, 1990). Pasar juga memiliki peranan lain sebagai berikut: Pasar berperan bagi produsen yaitu sebagai tempat untuk mempromosikan barang, tempat untuk menjual hasil produksi dan sebagai tempat untuk memperoleh bahan produksi.

Terbatasnya akses pasar akan menyebabkan produk yang dihasilkan tidak dapat dipasarkan secara kompetitif baik di pasar lokal, nasional maupun internasional. UMKM yang merupakan usaha kecil yang pada umumnya merupakan unit usaha keluarga mempunyai jaringan usaha yang sangat terbatas dan kemampuan penetrasi pasar yang rendah, ditambah lagi produk yang dihasilkan jumlahnya sangat terbatas dan mempunyai kualitas yang kurang kompetitif. Berbeda dengan usaha besar yang telah mempunyai jaringan yang sudah solid serta didukung dengan teknologi yang dapat menjangkau internasional dan promosi yang baik.

c. Sumberdaya Manusia

Sebagian besar usaha kecil tumbuh secara tradisional dan merupakan usaha keluarga yang turun temurun. Keterbatasan kualitas sumberdaya manusia usaha kecil baik dari segi pendidikan formal maupun pengetahuan dan keterampilannya sangat berpengaruh terhadap manajemen pengelolaan usahanya, sehingga usaha tersebut sulit untuk berkembang dengan optimal. Disamping itu dengan keterbatasan kualitas sumberdaya manusia, unit usaha tersebut relatif sulit untuk mengadopsi perkembangan teknologi baru untuk meningkatkan daya saing produk yang dihasilkannya.

d. Perizinan

Perizinan menjadi salah satu hal pokok yang harus dimiliki oleh Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Ada beberapa jenis perizinan yang harus ditempuh disesuaikan dengan jenis UMKM

yang ingin didirikan. Perlu di garis bawahi bahwa bukan hanya golongan usaha skala besar saja, tapi usaha dengan skala kecil yang ditentukan berdasarkan besarnya modal, perlu juga memiliki surat izin usaha. Namun, kebanyakan dari pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) belum mendaftarkan usahanya dalam perizinan yang akan merugikan mereka dan juga mengurangi pemasukan negara.

e. **Terbatasnya Sarana dan Prasarana Usaha**

Kurangnya informasi yang berhubungan dengan kemajuan ilmu pengetahuan dan teknologi, menyebabkan sarana dan prasarana yang dimiliki oleh UMKM di Kota Ternate juga berdampak pada lambatnya perkembangan dan kurangnya dukungan dalam kemajuan UMKM serta usahanya sebagaimana yang diharapkan

4.4.3. Peluang dan Tantangan Yang Dihadapi Perempuan Dalam Berwirausaha di Kota Ternate

4.4.3.1. Peran Perempuan

Perempuan adalah akar generasi yang akan meneruskan estafet perjuangan sebuah bangsa sehingga kedudukannya sangat terhormat. Selain kedudukan Perempuan sebagai sumber generasi unggul, dikatakan bahwa perempuan dapat menjadi istri yang berdedikasi. Istri berdedikasi memiliki makna yang sangat luas mulai dari kemampuan mendidik anak, manajemen keluarga dan bahkan mampu mengatur pengeluaran keuangan serta input keuangan atau penghasilan. Dedikasi mengarah pada karakter yang unggul, mampu mengatur berbagai hal terkait masalah kekeluargaan dengan baik.

Sebagaimana diketahui, bahwa kesejahteraan keluarga merupakan tanggungjawab kepala keluarga. Keseimbangan antara kesejahteraan dan kebahagiaan merupakan bentuk ideal dari kehidupan berumah tangga. Sedangkan Kemiskinan merupakan lawan dari kesejahteraan. Hal ini dianggap sebagai kerugian atau penderitaan dalam berumah tangga. Namun demikian kesejahteraan dan kebahagiaan bukan hanya tugas suami, melainkan peran seimbang suami istri. Kewajiban suami memberikan kekuasaan kepada istri menyiratkan suami yang tidak mengekang istri melainkan memberikan kesempatan istri untuk berperan aktif dalam urusan mendukung kesejahteraan dan kebahagiaan keluarga. Di satu sisi kewajiban istri pandai dan rajin dalam melaksanakan semua pekerjaan juga merupakan sebuah penegasan bahwa istri juga memiliki peran kuat untuk ikut membawa keluarga menuju bahagia sejahtera. Kesejahteraan juga didukung oleh kewajiban istri untuk menjaga harta dengan baik serta tidak boros

4.4.3.2. Peluang

Pemberdayaan Perempuan penting dilakukan untuk terus meningkatkan kapasitas diri kaum Perempuan agar dapat memiliki kepercayaan diri, sehingga kaum Perempuan dapat ikut berpartisipasi serta berkiprah dalam semua lini Pembangunan di Indonesia. Posisi Perempuan akan membaik hanya ketika Perempuan dapat mandiri dan mampu menguasai atas keputusan yang berkaitan dengan kehidupannya.

Dalam kemajuan zaman yang kian menuju pada terwujudnya kesetaraan gender, peran perempuan semakin diakui secara setara. Banyak pemimpin, baik dalam bidang ekonomi, sosial, maupun politik, yang dijabat oleh perempuan dan membuktikan kesuksesannya. Realitas ini membuktikan bahwa terdapat kesetaraan

peran dalam masyarakat modern di mana perempuan mampu sejajar bahkan dalam beberapa aspek lebih unggul daripada pria.

Termasuk memilih untuk jadi seorang pengusaha. Hal ini bisa dilihat juga, bahwa partisipasi Perempuan dalam sektor bisnis dari waktu ke waktu terus meningkat, di mana Perempuan mulai berperan saling membantu untuk mensejahterakan ekonomi keluarga. Meningkatnya jumlah pengusaha Perempuan di Indonesia dapat mendorong tercapainya kesetaraan gender. Tak hanya itu ada banyak juga pengusaha perempuan sukses di Indonesia yang tidak hanya berhasil membangun bisnis tetapi juga memberikan dampak positif bagi Masyarakat.

Partisipasi perempuan di sektor kewirausahaan terus meningkat. Sebanyak 64,5 persen dari total pelaku usaha kecil mikro dan menengah (UMKM) di Indonesia adalah perempuan. Oleh karena itu, Pemerintah mendorong perempuan pelaku UMKM terus mengembangkan bisnisnya ke tingkat yang lebih tinggi.

Pemerintah menerbitkan serangkaian kebijakan yang fokus kepada pengembangan UMKM yang dikelola Perempuan. Pemerintah memberikan dukungan melalui Program KUR (Kredit Usaha Rakyat) yang disalurkan melalui Lembaga Keuangan dengan pola penjaminan. Adapun biaya jasa suku bunga atas kredit/pembiayaan modal kerja ini disubsidi oleh pemerintah, Tujuannya KUR ini adalah untuk meningkatkan akses pembiayaan dan memperluas permodalan UMKM. Selain itu juga Digitalisasi UMKM yang dapat memberikan banyak manfaat bagi UMKM, termasuk efisiensi operasional, meningkatkan produktivitas, memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing. Hal Ini menunjukkan bahwa betapa pentingnya peran kewirausahaan dalam mendukung perekonomian negara.

Di Kota Ternate bisa didiskripsikan juga, bahwa Perempuan memegang peran yang sangat penting dalam Pembangunan ekonomi. Hal ini bisa dilihat dari data yang kami peroleh pada beberapa kelurahan di kota Ternate. Dari jumlah UMKM di Kelurahan Sangaji yakni berjumlah 25 orang. Ternyata 24 orang adalah Perempuan, hanya 1 orang saja laki-laki. Ini menunjukkan bahwa 96 % UMKM di **Kelurahan Sangaji** adalah perempuan, sedangkan hanya 4 % UMKM laki-laki. Adapun jenis usaha yang dijalankan adalah: Topi Tali Rafia (1), Kue dan es cukur (7), Nasi Kuning (6), makanan masak (2), aksesoris (1), bakso bakar (1). (data terlampir).

Selanjutnya untuk UMKM di **Kelurahan Dufa-Dufa** dari data yang kami peroleh terdapat 12 UMKM yang semuanya adalah UMKM Perempuan, berarti 100%. Adapun jenis usaha yang dijalankan adalah : Roti Manis (1), Roti Coklat (1), kue basah (1), Roti dan Kue (5), Roti manis dan coklat (4). (data terlampir)

4.4.3.3. Tantangan

Usaha milik Perempuan masih sulit untuk berkembang, bahkan untuk naik kelas, masih menemui berbagai hambatan dalam menjalankan bisnisnya sehingga banyak menunjukkan keengganan bagi mereka untuk memperbesar skala usahanya. Padahal Dari data yang kami peroleh UMKM di Kota Ternate yang berjumlah 2500. (data kantor pelayanan satu pintu) sedangkan Perempuan kota Ternate adalah 97,856. Berarti sdh menampakan nilai positif bagi Perempuan untuk berkembang, namun Perempuan sering dihadapkan dengan tantangan yang mempengaruhi keberlangsungan usahanya. diantaranya adalah:

- a. Beban rumah tangga yang tinggi, dimana Perempuan harus juga mengurus rumah tangga dan mengasuh anak sambil menjalankan usaha. Peran ganda

inilah sehingga Perempuan harus mampu membagi waktu antara menjalankan kehidupan keluarga dan mengembangkan usaha.

- b. Terbatasnya akses pada pelatihan kewirausahaan, dengan mengikuti pelatihan dapat melatih wirausaha agar mampu bertindak mendirikan usaha yang layak dengan memanfaatkan peluang yang ada pada saat tertentu serta mengembangkannya.
- c. Minimnya pemahaman pengguna teknologi digital. Dengan memahami pengguna teknologi digital mempercepat komunikasi dan mempermudah pekerjaan. Juga membawa banyak manfaat bagi pelaku UMKM, tidak hanya dalam memasarkan produknya tetapi juga memudahkan proses produktivitas para pelaku UMKM.

Kehadiran saluran marketplace dan media sosial membuka peluang bagi pelaku UMKM dalam mengenalkan produk mereka ke ranah yang lebih luas. Selain itu, produktivitas pegiat UMKM semakin lebih mudah dan efisien berkat adanya perkembangan teknologi, mulai dari melakukan pembukuan secara digital, membayar pajak melalui sistem aplikasi, dan lain-lain, serta pendidikan teknologi.

- d. Kesulitan Perempuan dalam mendapatkan akses permodalan dari Lembaga formal. Antara lain dikarenakan salah satunya prosedur dan persyaratan kredit relative rumit dan birokratis, juga terbatasnya fasilitas kredit perbankan.
- e. Perempuan tidak bisa mandiri dalam mengambil keputusan, karena dibutuhkan juga persetujuan suami dalam urusan bisnis,

- f. Perempuan memiliki aset yang terbatas, sebab umumnya aset rumah tangga adalah atas nama suami sehingga kesulitan dalam memiliki tanggungan yang diperlukan ketika mengajukan pinjaman ke bank.
- g. Ragu mempekerjakan pegawai selain anggota keluarga dan juga memperluas usaha ke pasar baru
- h. Wirausaha perempuan lebih memilih menolak pesanan dalam jumlah besar daripada harus mempekerjakan pegawai tambahan untuk membantu pemenuhan pesanan.
- i. Minimnya pengetahuan pencatatan keuangan berdampak pada pengelolaan keuangan usaha yang tidak baik.
- j. Perempuan kerap mencampur adukkan keuangan usaha dan rumah tangga.
- k. Ketiadaan laporan keuangan yang jelas dan terstruktur juga menyulitkan mereka ketika mengajukan bantuan modal ke lembaga keuangan.
- l. wirausaha perempuan juga kerap kali kesulitan dalam mengakses bantuan dari pemerintah.

4.5. Rekomendasi

Dengan demikian dapat direkomendasikan bahwa adopsi inovasi produk olahan dikalangan pengusaha Perempuan (UMKM) di Kota Ternate, dapat mendorong pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan, meningkatkan mata pencaharian dan mendorong pemberdayaan ekonomi.

Perempuan perlu didukung dan tidak boleh dibiarkan berjuang sendiri. Pertimbangannya pemimpin Perempuan dapat membantu mengatasi prasangka bahwa Perempuan tidak mampu menjadi pemimpin dalam bisnis serta memperkuat hubungan antara pelaku UMKM dengan pemerintah dan masyarakat. Selain itu

lingkungan yang mendukung perempuan seperti akses terhadap pendanaan, pelatihan, dan pasar. Kolaborasi lintas sektor dan kepemimpinan untuk demokratisasi akses perempuan, dimana pemerintah sebagai regulator fasilitator untuk menghubungkan dan memberikan akses. Lembaga keuangan dapat mengembangkan program pelatihan khusus yang mengakomodasi kebutuhan perempuan dalam UMKM.

Sementara pelaku bisnis dapat menjalin kemitraan, memberikan akses pasar yang lebih luas atau bahkan membantu dalam pemasaran dan distribusi produk. Masyarakat mendukung produk dan layanan yang dihasilkan oleh UMKM perempuan serta mempromosikan kesetaraan gender dan keadilan sosial dalam lingkungan bisnis. Untuk kaum perempuan yang ingin berwirausaha untuk memulai menjangkau koneksi melalui sosial media seperti grup Facebook ataupun dari perkumpulan UMKM serta dari kebijakan-kebijakan yang telah dibuat oleh pemerintah

4.5.1. Inovasi Teknologi Pemberdayaan UMKM Perempuan Kota Ternate

Kesetaraan gender bertujuan untuk memberikan perempuan hak untuk memiliki akses terhadap semua sumber daya yang tersedia bagi laki-laki. Meski masih banyak hal yang perlu diperbaiki, namun kesetaraan gender di Indonesia mengalami kemajuan yang sangat baik. Pemberdayaan perempuan merupakan langkah awal yang penting menuju pencapaian kesetaraan karena hal ini memungkinkan mereka untuk terbuka, menikmati akses seluas-luasnya terhadap pembangunan, dan bahkan memberikan dampak sosial dan ekonomi yang positif terhadap lingkungan sekitar mereka.

Dari sekian banyak isu kesetaraan gender dan pemberdayaan perempuan yang dapat dibahas, dalam kajian ini tim memfokuskan diri pada isu pemberdayaan ekonomi perempuan di Kota Ternate yang dilandasi oleh semangat pemberdayaan dan kemandirian masyarakat. Mengapa hal ini menarik untuk dibahas? Karena seperti yang diketahui bersama selama ini pemerintah sudah sangat banyak menggulirkan program pembangunan yang bertujuan untuk peningkatan mengentaskan kemiskinan dan meningkatkan taraf ekonomi masyarakat. Namun umumnya program pembangunan tersebut berbentuk program bantuan konsumtif yang kadang kala kesimbangannya belum terjaga dan tidak terkoordinasi dengan baik. Selain itu, seiring perkembangan zaman, sudah saatnya pemerintah untuk mendesain program kerja yang lebih menitikberatkan pada pemberdayaan kemandirian masyarakat. Pemerintah mempunyai fungsi untuk mengarahkan dan memfasilitasi selain untuk memberikan pelayanan sebagaimana halnya yang telah banyak diperbuat selama ini.

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan tulang punggung perekonomian nasional. Hal ini dapat terlihat pada tahun 2021 kemampuan UMKM yang berkontribusi sebesar 64,2 juta unit usaha, menyumbang 61,9% bagi PDB, menyerap 96,92% tenaga kerja, serta menyumbang 15,65% ekspor non migas. Jika dilihat dari jumlah usaha yang ada di Indonesia, 99% didominasi oleh UMKM, yaitu sebesar 64,2 juta pelaku usaha. Dari jumlah tersebut sebanyak 37 juta UMKM di Indonesia dikelola oleh perempuan.

Karena itu perempuan memiliki peran yang tidak dapat dipandang sebelah mata dalam partisipasinya untuk menggerakkan roda perekonomian. Namun demikian, UMKM di Indonesia juga menghadapi berbagai tantangan seperti akses

pembiayaan, pemasaran, dan daya saing, serta produktivitas. Menko.Ekonomi (2023).

Tidak salah kalau dikatakan bahwa “Kaum perempuan yang memang secara naluri memiliki keinginan untuk survive bagi keluarganya sehingga mendorong mereka menjadi entrepreneur,”. Dibandingkan dengan rata-rata dunia, perempuan Indonesia memiliki rasio kepemilikan usaha yang lebih tinggi. Data dari Google dan Kantor berita antara pada tahun 2020 menunjukkan saat ini respon perempuan-perempuan di Indonesia semakin positif untuk berwirausaha.

Dimana jumlah perempuan di Indonesia yang telah berwirausaha sebanyak 49%, dan perempuan yang ingin berwirausaha pada masa yang akan datang sebanyak 45%. Perempuan yang memanfaatkan digital juga cukup banyak yaitu sekitar 35% dari seluruh penjualan online Indonesia. Terkait dengan penjualan secara online, masih banyak UMKM yang belum memanfaatkan teknologi digital dalam melaksanakan usahanya, dimana diperkirakan baru sebanyak 24% UMKM yang telah menggunakan e-commerce dalam melakukan pemasaran produknya (Widowati, 2012).

Potensi ekonomi digital di Indonesia diprediksi akan menjadi yang terbesar di Asia Tenggara pada tahun 2025, yaitu sebesar Rp1.738 triliun. Saat ini jumlah penggunaan telepon seluler di Indonesia sebanyak 345,3 juta unit, lebih besar dari jumlah populasi penduduk. Sementara itu terdapat pengguna internet aktif sebanyak 202,6 juta jiwa. Dengan demikian salah satu peluang yang dapat dimanfaatkan oleh UMKM termasuk kaum perempuan adalah dengan melakukan transformasi usaha melalui pemanfaatan teknologi digital. Namun, peralihan pemanfaatan teknologi digital tidak dapat dilakukan begitu saja, namun perlu diiringi dengan peningkatan

kualitas produk, kapasitas produksi, serta literasi digital agar mampu melakukan transaksi daring secara optimal.

Untuk di Kota Ternate sampai saat ini program pemberdayaan perempuan melalui peningkatan kemampuan ekonomi dan keterlibatan dalam kesempatan berusaha sebagai UMKM telah banyak dilakukan melalui beberapa OPD (Organisasi Perangkat Daerah) di Kota Ternate, antara lain Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Koperasi dan UMKM, Dinas Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan Dinas Pemberdayaan Perempuan, sedangkan untuk pelayanan perizinan dilakukan oleh PTSP. Disamping itu juga telah banyak institusi pusat yang berkedudukan di Kota Ternate juga memberi andil yang tidak kecil dalam pemberdayaan UMKM Perempuan baik dalam hal peningkatan kapasitas usaha maupun teknologi terutama dalam hal digitalisasi untuk memperluas akses pasar dari produk yang dihasilkan.

Upaya peningkatan kemampuan UMKM terutama Perempuan pada aspek ketrampilan teknis dalam berusaha yang masih belum banyak disentuh oleh pemerintah, terutama pemanfaatan teknologi proses produksi dengan memanfaatkan potensi sumberdaya alam lokal yang ada di Kota Ternate. Salah satu potensi lokal pertanian dan perikanan yang cukup berlimpah di Kota Ternate yaitu Pala sebagai komoditas rempah unggulan dan Ikan Tuna/cakalang yang merupakan salah satu ikan ekonomis penting yang cukup melimpah di Maluku Utara.

Dari hasil pengamatan dilapangan ditemui beberapa permasalahan yaitu banyaknya teknologi yang telah dihasilkan oleh lembaga litbang atau perguruan tinggi sulit diakses oleh UMKM atau Masyarakat pada umumnya sehingga produk yang dihasilkan masih minim sentuhan teknologi terutama pada tahap proses

pengolahan. Kondisi tersebut menggambarkan rendahnya akses teknologi bagi masyarakat. Salah satu penyebabnya adalah kurang adanya upaya aktif untuk mendekatkan teknologi hasil penelitian kepada masyarakat. Dalam upaya mengatasi masalah ini.

Teknologi yang berasal dari penelitian lembaga penelitian atau perguruan tinggi harus dapat ditransfer atau digunakan untuk meningkatkan daya saing produk atau jasa atau untuk menumbuhkan wirausaha baru dan inovatif. Di sisi lain, ada peluang bagi kelompok perempuan ibu rumah tangga yang tidak bekerja untuk menjadi wirausahawan kreatif. Ini karena mereka memiliki waktu luang yang cukup banyak setelah melakukan pekerjaan rumah untuk menghasilkan produk komersial yang menguntungkan, tetapi karena mereka tidak bisa meninggalkan rumah dan pekerjaan mereka sebagai ibu rumah tangga, sulit bagi mereka untuk menjangkau teknologi. Inkubator Teknologi adalah program yang membantu menumbuhkan wirausaha baru berbasis transfer teknologi hasil penelitian. Kegiatan ini dilakukan di luar gedung dengan metode pelatihan dan pendampingan langsung di lokasi pengguna

4.5.2. UMKM dan Produk Khas

Kota Ternate dalam aktifitas perekonomiannya berdasarkan beberapa analisis dan perkembangannya merupakan suatu wilayah yang didominasi oleh peranan sektor sekunder dan tersier. Perkembangan industri di Kota Ternate cukup pesat terutama yang berskala kecil dan menengah. Industri yang berkembang di Kota Ternate adalah jenis industri kecil dan rumah tangga. Jenis industri ini cukup banyak di wilayah ini karena penggunaan teknologi yang relative sederhana dan keterbatasan aspek permodalan. Meskipun jenis industri yang ada sebagian besar

berskala kecil tapi cukup mampu menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi angka pengangguran di Kota Ternate (Umasugi,2018).

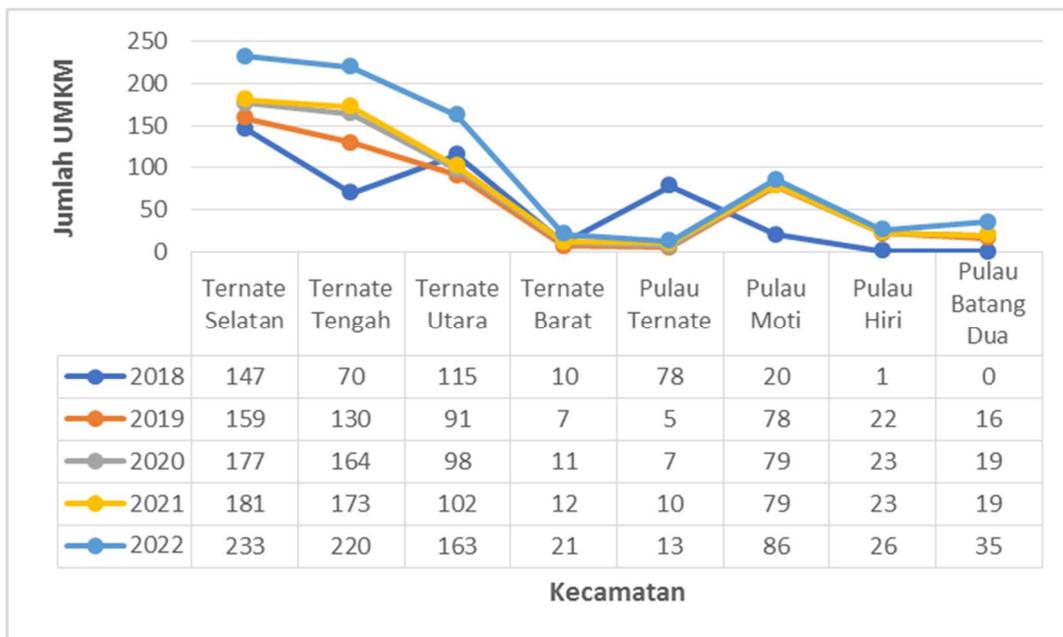
Secara terperinci, empat bidang industri berskala mikro kecil dan menengah yang tumbuh di Kota Ternate dapat dilihat pada Tabel Industri skala mikro kecil dan menengah bidang pangan yang tumbuh pesat di Kota Ternate adalah usaha roti, usaha pengasapan ikan dan usaha minuman ringan. Sedangkan dilihat dari daya serap tenaga kerja per unit usaha, terdapat tiga jenis usaha yang berdaya serap tenaga kerja tinggi yaitu usaha es balok, usaha tahu tempe, dan usaha minuman sari buah.

Tabel 4: Jenis Usaha UMKM, jumlah usaha, jumlah tenaga kerja dan nilai investasi di Kota Ternate Tahun 2014 (Umasugi,2018).

No	Jenis Industri Skala UMKM	Jumlah Usaha (Unit)	Jumlah Tenaga Kerja (Orang)	Nilai Investasi (Rp)
1	Pengasapan Ikan	6	13	20.385.000
2	Mi Kering	2	5	30.850.000
3	Roti	13	32	116.110.000
4	Es Balok	1	12	1.500.000
5	Tahu/Temape	3	24	41.050.000
6	Minuman Sari Buah Pala	1	8	1.400.000
7	Minuman Ringan	6	12	143.765.000
8	Cuka Makanan	1	2	380.000.000
9	Pati Ubi Kayu	3	13	11.169.000
10	Kripik Singkong dan Tapioka	2	7	2.790.000
11	Abon Ikan	2	5	2.800.000
12	Lain-Lain	3	7	31.550.000

Perkembangan Jumlah UMKM pangan di Kota Ternate berdasarkan kecamatan pada tahun 2018-2022 memperlihatkan bahwa semua kecamatan mengalami pertumbuhan jumlah UMKM sejak tahun 2018 sd 2022, kecuali untuk kecamatan Pulau Ternate yang memperlihatkan trend menurun (Gambar1.). Dilihat dari sisi kecamatannya maka kecamatan Ternate Selatan, Ternate Tengah dan Ternate Utara berturut-turut memiliki UMKM pangan Tertinggi selama 5 tahun sejak tahun 2018 – 2022 (Gambar 40).

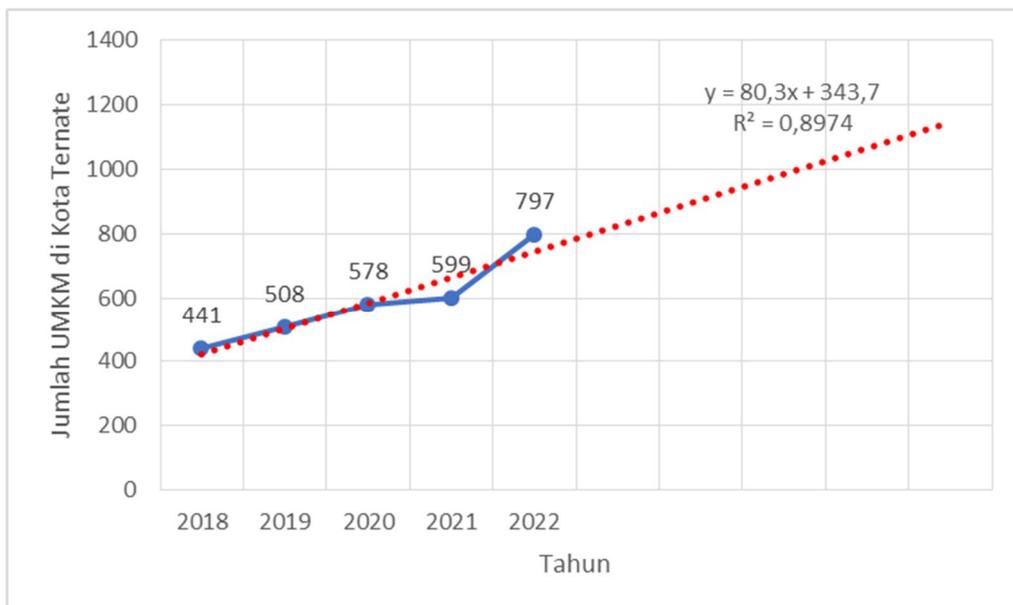
Hal ini menunjukkan bahwa kesempatan berwirausaha semakin tinggi untuk Masyarakat yang berada sekitar pusat Kota Ternate, sedangkan untuk kecamatan yang berada jauh dari pusat Kota Ternate kesempatan untuk berwirausaha semakin kecil juga karena berada jauh dari pasar dan jumlah penduduk yang banyak kebanyakan berada di pusat kota.



Gambar 40: Perkembangan Jumlah UMKM pangan di Kota Ternate berdasarkan kecamatan pada tahun 2018-2022 (Sumber : Dinas Perindag Kota Ternate, 2023.diolah)

Perkembangan total jumlah UMKM pangan di Kota Ternate disajikan pada Gambar 40. Dari gambar tersebut dapat dilihat bahwa total jumlah UMKM pangan di Kota Ternate terus meningkat secara linier dari tahun 2018 sd tahun 2022, dari gambar ini juga dapat dilihat trend perkembangan jumlah UMKM di Kota Ternate berdasarkan persamaan tren $y=80,3x+343,7$ dengan koefisien keragaman mendekati 1 yaitu $R^2=0,8974$ hal ini menunjukkan perkembangan jumlah total UMKM pangan di Kota Ternate sampai dengan tahun 2027 akan mengalami pertumbuhan secara linier dengan nilai positif.

Nilai jumlah total UMKM pangan di Kota Ternate mulai tahun 2023 sampai dengan tahun 2027 berdasarkan peramalan menggunakan persamaan trend, masing-masing adalah sebagai berikut untuk tahun 2023 sebanyak 826 UMKM, untuk tahun 2024 sebanyak 906 UMKM, untuk tahun 2025 sebanyak 986 UMKM, untuk tahun 2026 sebanyak 1066 UMKM, dan untuk tahun 2027 jumlah total UMKM akan tumbuh menjadi 1147 wirausaha UMKM pangan di Kota Ternate (Gambar 41).



Gambar 41: Perkembangan Jumlah UMKM Pangan di Kota Ternate antara tahun 2018-2022(Sumber : Dinas Perindag Kota Ternate, 2023 diolah)

4.5.3. Inovasi Teknologi Produk Berbasis Pala dan Ikan

4.5.3.1. Inovasi Pala

Hasil penelitian yang ada saat ini masih banyak yang belum dimanfaatkan oleh masyarakat umum dan masih banyak yang hanya tersimpan di perpustakaan. Teknologi hasil penelitian yang dilakukan lembaga litbang atau perguruan tinggi harus mampu ditransfer atau dilakukan alih teknologi untuk meningkatkan daya saing produk/jasa atau menumbuhkan wirausaha baru dan inovatif melalui inovasi teknologi.

Disisi lain, kelompok perempuan ibu rumah tangga yang tidak bekerja, berpeluang untuk menjadi wirausaha inovatif. Hal ini karena mereka mempunyai waktu luang yang cukup banyak setelah melakukan pekerjaan rumah, untuk menghasilkan produk komersial bernilai ekonomi, namun mereka sulit menjangkau teknologi karena tidak bisa meninggalkan rumah dan pekerjaan sebagai ibu rumah tangga.

Kondisi tersebut menggambarkan rendahnya akses teknologi bagi masyarakat. Salah satu penyebabnya adalah tidak ada upaya aktif untuk mendekatkan teknologi hasil penelitian kepada masyarakat. Dalam upaya mengatasi masalah ini, Bappelitbang Kota Ternate Bekerjasama dengan Pusat Kolaborasi Riset Maluku Utara (PUKATMU) menginisiasi program Inkubator teknologi yang diimplementasikan di beberapa Kelurahan di Kota Ternate yaitu Kelurahan Sangaji, Salero, dan Tubo yang memiliki potensi tanaman Pala yang cukup dan masih banyak dari bagian buah pala terutama bagian daging buah pala yang masih belum maksimal dimanfaatkan.

Inovasi teknologi pengolahan yang di transformasi kepada UMKM Perempuan atau calon UMKM yaitu teknologi pengolahan dengan memanfaatkan limbah buah pala berupa daging buah pala yang merupakan bagian terberat/terbesar dari buah pala yaitu mencapai 85%. Daging buah pala selama ini merupakan bagian yang non ekonomis dari buah pala, bagian yang selama ini diperdagangkan secara luas adalah inti biji dan fuli dengan harga yang cukup tinggi dan diminati oleh pasar rempah secara nasional. Daging buah pala yang selama ini hanya sebagai limbah dan dibiarkan membusuk disekitar pohon pala, ternyata dengan sentuhan teknologi pengolahan yang cukup sederhana dapat menghasilkan produk dengan nilai tambah yang cukup tinggi.

Perkembangan teknologi pengolahan produk berbasis pala telah cukup massif di Maluku Utara terutama di Kota Ternate, pada tahun 2018 melalui kegiatan Klaster inovasi Produk Unggulan Daerah (PUD) Kerjasama Balitbanda Provinsi Maluku Utara dengan Kemenristek Dikti, berhasil diinventarisir produk2 berbasis pala yaitu sebanyak 26 jenis yang terdiri dari produk kuliner dan kerajinan yang diproduksi oleh UMKM yang sebagian besar pemilik adalah Perempuan. Dari sekian banyak produk olahan berbasis pala yang diproduksi dan dijual di Kota Ternate didominasi oleh golongan Minuman yaitu, sirup pala dan minuman pala berkarbonasi.

Berikut ini di sajikan dokumentasi saat dilakukan pelatihan diversifikasi produk olahan pala yang bertempat di Kelurahan Sangaji yang diikuti oleh peserta ibu-ibu dari 3 kelurahan yaitu Kelurahan sangaji, kelurahan Salero dan Kelurahan Tubo. Produk yang beri pelatihan adalah pembuatan minuman pala siap minum, sirup pala dan manisan pala.

4.5.3.2. Inovasi Ikan Asap

Ikan asap atau ikan *fufu* dalam bahasa pasar di Kota Ternate dan Maluku Utara pada umumnya adalah salah-satu jenis makanan yang sangat populer. Teknik pengerjaan ikan *fufu* ini boleh dibilang cukup mudah, ikan hanya tinggal cuci bersih dikeluarkan isi perut dan selanjutnya diasapi hingga dagingnya berubah warna menjadi kemerahan. *Fufu* dalam bahasa lokal adalah proses mengasapi ikan dengan menggunakan jenis bahan kayu keras yaitu kayu mangrove, tempurung kelapa dan sabut kelapa dan membutuhkan waktu 2-4 jam hingga ikan menjadi matang. Proses pengasapan secara tradisional umumnya masih mempunyai kekurangan antara lain: produk yang dihasilkan tidak seragam sehingga kenampakan menjadi tidak menarik, kemudian suhu sulit dikontrol dan asapnya mencemari udara.

Tujuan dari proses pengasapan sesungguhnya adalah untuk memperpanjang umur simpan produk. Namun dalam pengembangannya sampai saat ini, tujuannya tidak hanya itu saja melainkan pengasapan juga ditujukan untuk memperoleh kenampakan tertentu dan cita rasa asap pada bahan makanan (Girard, 1992). Meski tujuan pengasapan semula adalah baik, tetapi ternyata pengasapan dapat menghasilkan senyawa-senyawa yang tidak aman bagi kesehatan. Beberapa senyawa bersifat karsinogenik seperti benzo (a) pyrene terdapat dalam produk asap (Gangolli, 1986). Untuk meningkatkan kualitas ikan asap, sudah dikembangkan pengasapan dengan asap cair (liquid smoke).

Pengasapan dengan menggunakan asap cair, menurut Swastawati (2007) dapat menghasilkan produk yang seragam, rasa yang ditimbulkan dapat dikontrol, memberikan cita rasa dan aroma yang konsisten, menghemat kayu, mengurangi polusi dan mencegah deposit senyawa tar. Kondisi eksisting dari beberapa

kelompok pengasapan di kota Ternate yaitu dikelurahan Dufa-dufa, Sangaji dan Kalumata dijelaskan sebagai berikut pada Tabel 5. Profil UKM Ikan Asap Bersatu hati di Kelurahan Tafure Kota Ternate.

Tabel 5: Profil UMKM Ikan Asap Kelurahan Tafure

No	Kelompok	Kepikat Kota Ternate	Gambar
1	Tafure 1	Ketua : Sadik Wambes Sekretaris : Lahuya Wambes Bendahara : Lahuya Wambes Anggota : Husni Riski Upara Arfa Marisa Haja Sri Muliawati Lili	 
		Kapasitas Prodksi	3000-4500/bulan

2	Tafure 2	<p>Ketua : Yaka</p> <p>Anggota : Samirang</p> <p>: Umi</p> <p>: Muhammad</p> <p>: Nona</p> <p>: Asama</p>	
		Kapasitas Produksi	3000-4500/bulan
3	Tafure 3	<p>Ketua : Muhammad P</p> <p>Anggota : Sita</p> <p>: Nawira</p> <p>: Rusni</p> <p>: Nona</p> <p>: Sita</p>	
		Kapasitas Produksi	3000-4500/bulan

UMKM ikan asap (01,02 dan 03) di kelurahan Tafure mempunyai anggota sebanyak 12 orang/kelompok dan masing-masing orang mempunyai tugas masing-masing sesuai dengan aturan yang telah disepakati oleh anggota kelompok. Kondisi Covid 19 kemarin membuat banyak pekerja di rumahkan, namun kondisi tersebut perlahan-lahan mulai pulih kembali. Pembagian tugas kelompok bersih hati terdiri dari pembersihan ikan, pembelahan ikan, ada yang bertugas menusuk ikan dengan bamboo sbelum diasapi, tugas lainnya adalah pengasapan dan ada yang bertugas untuk memasarkan ikan di pasar. Upah rata-rata anggota kelompok adalah Rp.2.000.000/orang/bulan,. sedangkan dua orang lagi bertugas untuk menusuk ikan dengan bambu dengan upah Rp.1.250.000,./orang/bulan. Pengasapan ikan cakalang yang dilakukan oleh kelompok masih sangat sederhana sehingga asap yang dihasilkan, bisa berbahaya untuk kesehatan baik terpapar langsung oleh asap ataupun tidak.

Tabel 6. Profil UKM Ikan Asap di Kelurahan Sangaji Pante Kota Ternate

	KEPIKAT KOTA TERNATE	Gambar Pengolah ikan di
	Kelurahan Sangaji	
Nomor Telepon	-	
	12 Orang Ketua : Jainab Dopo	
Produksi	± 900 ekor/ bulan	

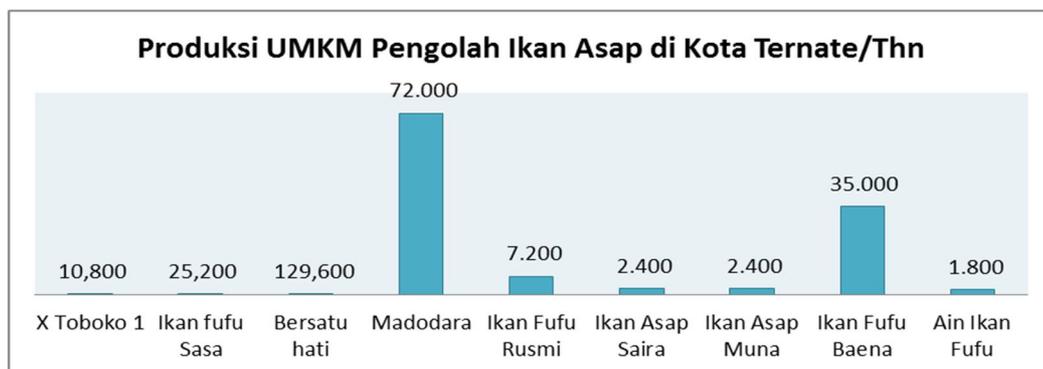
Kondisi yang sama juga terjadi pada kelompok UMKM ikan asap di Kelurahan Sangaji pantai. Ruangan yang digunakan untuk mengasapi ikan hanya dengan ukuran 4 meter. Kondisi tembok di dalamnya hitam sebab lama diasapi dengan sudut ruangan itu, tampak terpasang sebuah para-para setinggi 1,5 Meter yang terdiri dari dua tingkat. Ada bara api yang masih menyala di bawahnya.

Di atas para-para itu tersusun puluhan ekor ikan yang tengah diasapi. Ikan *fufu* adalah salah-satu jenis makanan yang sangat populer di Maluku Utara. Teknik pengerjaan ikan *fufu* ini boleh dibilang cukup mudah, ikan hanya tinggal diasapi hingga dagingnya berubah warna menjadi kemerahan. *Fufu* dalam bahasa lokal Maluku Utara adalah proses mengasapi. Membuat ikan *fufu* sendiri memang butuh kesabaran, sebab butuh waktu 2-4 jam untuk ikan yang sudah dibelah bisa matang sempurna. Ketua kelompok di kelurahan Sangaji, Ternate Utara, Jaenab Dopo (63 tahun) adalah satu dari banyaknya pembuat ikan *fufu* di Maluku Utara. Sudah sejak tahun 1977 ia mengisi hari-harinya berhadapan dengan asap. Untuk membuat ikan *fufu* ini biasanya menggunakan ikan jenis cakalang.

Teksturnya yang kering dan gurih memang pas disantap dengan sambal mentah. Tak hanya itu, ikan *fufu* juga bisa diolah sedemikian rupa untuk menambah kelezatannya. Bagi mereka yang tengah menjalani diet namun tetap ingin menyantap protein, ikan *fufu* adalah pilihan yang tepat sebab dibuat tanpa menggunakan minyak. Ikan *Fufu* atau ikan asap milik Jaenap Dopo yang sudah siap dijual. Satu ekor ikan ini seharga Rp. 60 ribu rupiah.

Menurut Jaenab, dalam sebulan, Ia 10 kali melakukan pengasapan, “Biasanya dalam satu bulan itu saya 10 kali *ba fufu* (proses mengasapi ikan),”

katanya. Dalam sekali pengasapan ia biasanya mengasapi 30 ekor ikan. Dengan jumlah tersebut boleh dibilang usahanya ini masih dalam taraf kecil, sebab jika dibandingkan dengan usaha ikan fufu lainnya yang dalam sekali pengasapan jumlahnya bisa lebih banyak. Dulu, kata Jaenab, produksinya dalam sekali pengasapan bisa mencapai 60 ekor ikan, namun karena faktor usia, Ia tak lagi bisa memproduksi sebanyak itu. Ikan fufu atau ikan asap yang sudah dibelah dua milik Jaenap Dopo. Berikut adalah kondisi terkini UMKM ikan asap di kota Ternate dapat disajikan pada Gambar 28.



Gambar 42: Kondisi Produksi UMKM Ikan Asap di Kota Ternate (*Sumber: UMKM Kota Ternate; di olah oleh Pukat, 2023*)

Pengembangan UMKM ikan asap di Kota Ternate masih belum stabil untuk jumlah produksi hal ini disebabkan karena banyak faktor. Dari data tersebut diatas produksi yang tertinggi pada UMKM ikan asap Madodora dengan jumlah produk 72.000 ekor/tahun. Produksi terendah pada UMKM Ain Ikan Fufu dengan jumlah produksi pertahun 1800/ekor.

Banyak faktor yang mempengaruhi jumlah produksi tersebut diantaranya adalah ketersediaan bahan baku ikan yang cukup mahal didapatkan dari nelayan. Faktor yang kedua yang membuat lesunya produksi ikan asap adalah faktor usaha keluarga yang dikelola oleh keluarga namun banyak anak-anak yang enggan

melanjutkan usaha orang tuanya. Faktor yang ketiga adalah mahal nya bahan baku kayu bakar yang harus didatangkan dari Halmahera seperti kayu mangrove.

4.5.3.3. Bahan Baku dan Teknologi Produksi Ikan Asap

Bahan baku utama yang digunakan untuk pengasapan ikan adalah jenis ikan Cakalang dan Tuna yang di dapatkan dari nelayan setempat. Bahan baku lainnya untuk pengasapan adalah kayu mangrove. Untuk kebutuhan bahan baku pengasapan (kayu mangrove) tidak mengalami kendala, karena sudah ada yang mensuplai bahan-bahan tersebut dari Desa Sidangoli Kabupaten Halmahera Barat dengan harga 1 ikat kayu Rp. 20.000/ikat.

Proses produksi pengasapan ikan cakalang di kelurahan Tafure per anggota kelompok setiap harinya adalah 100-150 ekor. Pada musim normal sebelum Covid-19 bisa sampai dua kali produksi pengasapan yaitu pada sore hari sampai malam dan ikan dijual pada pagi hari sampai siang hari dan pengasapan kedua pada pagi sampai siang hari dan ikannya akan dijual ke pasar pada siang sampai malam hari. Setiap kali pengasapan ikan cakalang membutuhkan kayu mangrove sebanyak 6-7 ikat kayu.

Permasalahan utama yang hadapi kelompok pengolah ikan asap adalah bahan baku ikan yang masih cukup mahal (sebagai bahan baku utama) karena ikan tersebut diperoleh dari kapal penangkap ikan atau terkadang pihak ke-2 (tengkulak). Sistem pembayaran ikan cakalang dari pihak nelayan adalah dengan sistem titip atau ikan dibawa terlebih dahulu.

Ikan yang dibawa oleh nelayan pengolah ikan asap kurang lebih 1000-1500 kg, setelah 7 hari setelah ikan asap habis terjual baru dilakukan pelunasan sambil mengambil ikan yang baru untuk diasapi kembali. Inilah yang menyebabkan harga

ikan lebih mahal, sebagai contoh harga ikan caklang, jika ambil di nelayan langsung Rp. 15.000,-/kg maka di tengkulak Rp. 20.000/kg. Harga ini belum ditambah dengan kebutuhan bahan baku es (untuk menyimpan stok ikan sebelum dilakukan pengasapan), dimana kebutuhan es perharinya Rp. 100.000,-.

Permasalahan kedua untuk bahan baku adalah kurangnya stok ikan, kondisi ikan yang musiman dan konsumsi ikan tidak hanya untuk pengasapan. Kondisi ini menyebabkan menyebabkan para anggota (Kepikat) ikan asap mendatangkan ikan di luar seperti Bacan, Jailolo, dan Tidore itupun juga melewati tengkulak. Kontrol kualitas bahan baku (tingkat kesegaran ikan yang digunakan dalam pengasapan) ikan selalu diperhatikan karena ini akan mempengaruhi hasil akhir dari produk ikan asap.

4.6. Teknologi Produksi

Kapasitas produksi ikan asap pada Kepikat Kota Ternate perharinya sebanyak 150-200 ekor per kelompok/hari. Hasil pengasapan bisa bertahan selama 3 hari, jika ikan tidak laku akan dilakukan pengasapan ulang. Kondisi ini dipertahankan sampai 1 minggu. Jika tidak laku ikan asap tersebut akan dibuang/dijual obral. Rata-rata biaya produksi yang dibutuhkan dalam adalah Rp. 500.000-1.000.000,- per 150 ekor ikan

Persoalan yang dihadapi Kepikat Kota Ternate adalah harga ikan yang selalu fluktuatif dan pada kondisi tertentu stok ikan sangat terbatas. Proses produksi yang dilakukan masih sangat sederhana mulai dari tahapan penyiapan bahan baku ikan sampai pengemasan seperti disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7: Proses produksi ikan asap Kepikat Bersatu hati Tafure (01,02 dan 03) Kota Ternate

Tahap	Proses Produksi	Kegiatan yang Dilakukan
1	Kelompok Ikan asap Kelurahan Tafure	
2	a. Bahan Baku Proses Penyiapan Bahan baku	
	b. Proses Pencucian ikan	

3	<p>c. Pembersihan dan Perlakuan</p> <p>Proses Pembersihan</p> <p>(Penyiangan) ikan</p>	
	<p>d.Pemasangan Tusuk Bambu</p> <p>untuk memudahkan proses</p> <p>pembalihan ikan</p>	
4	<p>e.Persiapan pengasapan</p> <p>Proses penirisan ikan cakalang</p>	

	<p>f. Proses pengasapan ikan cakalang</p>	
	<p>g. Proses membalik dan mengangkat ikan cakalang asap</p>	
<p>5</p>	<p>h. Proses pengasapan Proses Pengasapan (selama 60 menit)</p>	

	i. Hasil akhir ikan yang diasapi	
6	j. Pemasaran dan penyajian Model pemasaran dan penyajian ikan cakalang asap dipasar hygenis Kota Ternate	

Berdasarkan Tabel 7 dapat diketahui proses produksi ikan asap masih sangat sederhana, sedangkan asap yang dihasilkan sangat mengganggu lingkungan dan tidak dimanfaatkan. Proses pembuatan ikan asap dengan peralatan seperti gambar di atas tidak higienis akan mempercepat masuknya bakteri dan akan mengurangi daya awet dari ikan asap tersebut. Kegiatan Pemasaran produksi ikan asap yang dihasilkan dari proses pengasapan tersebut di jual di pasar higienis Kota Ternate di lapak-lapak yang telah disediakan oleh pemerintah Kota Ternate. Namun karena

jualannya terbuka disamping jalan raya, maka peluang untuk kontaminasi tetap ada. Hal ini akan mempercepat proses *rancidity* pada produk ikan asap tersebut

4.7. Manajemen Usaha, Pemasaran dan Harga Jual Produk

Manajemen Usaha ikan asap Kepikat Kota Ternate jelas masih menggunakan pola manajemen rumah tangga dan bersifat konvensional, dan seringkali jika suami mereka tidak melaut, modal usaha yang ada habis digunakan untuk kebutuhan sehari-hari. Dan pada kelompok ini belum terbentuk koperasi yang dapat membantu keuangan anggota kelompok, jika pada musim paceklik.

Sistem pemasaran dilakukan dengan cara konvensional dalam arti ada pembeli, ikan asap itu dijual. Pembeli hanya mengandalkan masyarakat lokal dan sebagiannya dibeli oleh para wisatawan/pelancong yang datang ke Kota Ternate untuk buah tangan atau oleh-oleh. Kontrol kualitas hasil produk juga tidak konsisten yang mengakibatkan kehilangan kepercayaan konsumen, hal ini terbukti beberapa anggota tetap menjual hasil produknya lebih dari 1 minggu yang menyebabkan kondisi produk ikan asap banyak belatung.

Harga jual produk bergantung pada stok bahan baku karena ikan sangat bergantung pada musim. Biasanya satu ekor ikan asap ukuran 1 kg dijual dengan harga Rp. 35.000 dan yang 1,5 kg dijual dengan harga Rp. 50.000,-. Harga jual dapat ditingkatkan jika hari sabtu dan minggu karena sangat ramai pembeli karena liburan para pekerja kantoran dan digunakan untuk produk diversifikasi lainnya seperti campuran nasi kuning atau untuk ikan rica-rica buat oleh-oleh ke Jakarta dan kota lainnya

4.8. Permasalahan

Berdasarkan hasil identifikasi dari analisis situasi yang dilakukan terhadap kondisi eksisting ikan asap Kepikat Kota Ternate yang dipimpin oleh bapak Sadik Wambes dimana rata-rata anggotanya memiliki pendidikan rata-rata SD-SMA dengan umur rata-rata 40-50 tahun. Selain tingkat pendidikan beberapa permasalahan yang memerlukan solusi alternatif sebagai berikut:

4.8.1. Permasalahan Bahan Baku

Untuk dapat menghasilkan produk ikan asap yang memenuhi standar SNI ikan asap, maka bahan baku harus dipilih yang masih segar. Dan untuk mengurangi mahalnnya bahan baku ikan diperlukan adanya sistem pembelian dari pabrik secara langsung dalam arti tengkulak atau pengepul ikan segar untuk ikan asap ini dari lingkungan anggota sendiri. Dalam artian adanya koperasi yang membantu dalam proses pembelian bahan baku ikan.

4.8.2. Permasalahan Alat Pengasapan

Kelompok ini dalam melakukan pengasapan menggunakan peralatan yang sangat sederhana (Tabel 7) sehingga tidak efektif dalam memproduksi ikan asap, walaupun sekali produksi bisa sampai 150 ekor, namun bahan bakar yang digunakan cukup boros karena manajemen asap dan panasnya tidak terkontrol (Tabel 7). Meskipun hasil yang diproduksi secara kelompok per-bulan antara 4000 – 4500 ekor.

4.8.3. Permasalahan Asap Yang Dihasilkan

Dalam proses produksinya, asap yang dihasilkan dari proses pengasapan sangat mengganggu lingkungan sekitar, didukung jarak antar rumah sangat berdekatan (kondisi lingkungan rumah nelayan). Dampak yang ditimbulkan dari

asap antara lain mengganggu pernafasan masyarakat disekitarnya, rumah-rumah mereka menjadi sangat hitam dan kelihatan sangat kotor.

Keadaan ini menimbulkan permasalahan lain yaitu tingginya masyarakat yang terkena penyakit ispa di kelurahan Tafure ini. Permasalahan ini sangat diperlukan solusinya dengan menggunakan peralatan pengasapan yang sekaligus dapat memanfaatkan asap yang dihasilkan sebagai alat antiseptik. Kandungan PAH dipengaruhi oleh proses pengolahan seperti suhu pembakaran kayu, waktu pengasapan, ketebalan asap, aliran udara, bahan baku dan kondisi pengasapan lainnya. Kandungan PAH akan meningkat seiring dengan meningkatnya suhu (Whittle dan Howgate, 2000).

Berdasarkan penelitian Hadiwiyoto et al. (2000), metoda pengasapan panas atau secara tradisional, menyebabkan kandungan Benzo (a) Pyrene lebih tinggi. Ikan Kakap menggunakan pengasapan panas dan liquid smoke kandungan Benzo (α) Pyrene Sebesar 0,52 ppb; 0,3 ppb; ikan tenggiri 0,58 ppb; 0,32 ppb; dan ikan tongkol 0,63 ppb; 0,34 ppb. Hasil Penelitian dari Swastawati (2008), Benzo (α) Pyrene diindikasikan sebagai senyawa karsinogenik yang menjadi kekhawatiran masyarakat saat ini.

Senyawa fenol dan turunannya banyak terkandung di dalam asap yang berasal dari kayu. Jumlah kadar fenol akan dipengaruhi oleh proses pengolahan seperti lamanya waktu pengasapan, komposisi asap, jarak sumber asap dengan bahan baku, ketebalan asap, jenis kayu dan kondisi pengasapan lainnya. Menurut Lyhs (2002), komponen asap biasanya menempel pada permukaan ikan asap dan terakumulasi tidak lebih dalam dari 1 mm di bawah kulit selama penyimpanan.

Menurut Cardinal *et al.* (2006), senyawa volatil spesifik khususnya senyawa fenolik yang dikombinasikan dengan teknik pengasapan yang berbeda, secara langsung mempengaruhi karakteristik sensoris ikan asap. Ikan asap dengan metode asap cair memiliki kadar fenol yang lebih kecil dibandingkan dengan metode smoking cabinet, hal ini disebabkan karena pada metode asap cair konsentrasinya dapat diatur sehingga kita dapat membuat produk ikan asap dengan kadar fenol yang rendah ataupun dengan kadar fenol yang tinggi, selain itu kadar fenol juga dipengaruhi oleh perlakuan dan pengolahan.

Fenol mempunyai sifat asam, mudah dioksidasi, mudah menguap, sensitif terhadap cahaya dan oksigen, serta bersifat antiseptik. Penurunan kadar fenol antara lain disebabkan perlakuan pencucian, perebusan, dan proses pengolahan lebih lanjut untuk dijadikan produk yang siap dikonsumsi (Sundari, 2008)

4.8.4. Permasalahan Produk Ikan Asap dan Kemasan

Ikan asap yang diproduksi dipasarkan secara manual dan konvensional. Pemasaran yang sangat sederhana tanpa pengemasan (Tabel 7) yang baik sering menjadi permasalahan tersendiri antara lain lebih mempercepat proses oksidasi sehingga daya awet ikat menjadi lebih singkat, sedangkan dijual secara terbuka di udara langsung di tambah debu dari lalu lintas kendaraan akan mempercepat penurunan mutu ikan asap.

Selain itu anggota Kepikat ini tidak mengontrol kualitas produknya, sebagai contoh meskipun 1 minggu masih dijual sehingga belatung juga banyak dibagian dalam daging ikan asap tersebut. Kondisi ini juga mempengaruhi konsumen sering tidak jadi membeli. Permasalahn lain adalah menurunnya tingkat penjualan jika produk tidak menarik sehingga diperlukan inovasi produk.

Untuk dapat meningkatkan mutu produk dan tingkat penjualan diperlukan suatu teknik pengemasan yang tepat. Beberapa contoh tawaran kemasan yang bisa dikembangkan. Gambar 43. Bentuk kemasan ikan asap.



Gambar 43: Beberapa contoh desain kemasan ikan asap yang bisa dikembangkan

4.8.5. Permasalahan Bidang Manajemen dan Pemasaran

4.8.5.1. Permasalahan Bidang Manajemen Usaha

Permasalahan manajemen juga menjadi persoalan karena pengelolaan keuangan dalam usaha tersebut masih konvensional, pembukuan kelompok tidak tertata dengan baik sehingga diperlukan suatu pelatihan dalam pengelolaan keuangan. Pemilik juga dapat memperhitungkan biaya produksi dan keuntungan yang diperoleh sehingga modal usaha tidak akan habis pada musim barat.

4.8.5.2. Permasalahan Pemasaran

Model pemasaran yang hanya menunggu adanya pembeli harus dilakukan perubahan, sehingga diperlukan inovasi dalam pemasaran misalnya dengan penjualan online melalui (facebook, whatsapp, twitter dan instagram) mengingat potensi penjualan dengan media online juga sangat menjanjikan di Era New Normal Covid-19. Pengenalan produk melalui iklan di media cetak dan elektronik atau bekerjasama dengan bukalapak, tokopedia dan media social lain yang patut dicoba. Kondisi penjualan konvensional menyebabkan perluasan pasar tidak bisa dicapai dengan cepat.

Gambaran diatas menunjukkan bahwa, pendampingan pada masyarakat harus perlu diintensifkan termasuk membina para UKM sehingga bisa mandiri dalam melakukan usahanya. sehingga ada kolaborasi antara perguruan tinggi dan masyarakat yang ujung-ujungnya untuk kesejahteraan masyarakat. Untuk menelaraskan kebutuhan masyarakat berupa ikan asap di Kota Ternate dan sekitarnya dalam memasuki masa New Normal Covid-19

4.9. Solusi Yang Ditawarkan

Tabel 8: Solusi yang Ditawarkan

No	Permasalahan	Solusi yang ditawarkan
1	Proses produksi 1. Alat asap yang digunakan sangat sederhana tanpa memperhatikan tingkat keamanan hasil produk dan lingkungan sekitarnya	Alat pengolahan ikan asap dengan model peralatan pengasapan yang Efektif, Higiens dan Ramah Lingkungan
2	Produk Ikan Asap dan Kemasan	Perlu adanya pelatihan dan pendampingan dalam meningkat nilai jual suatu produk dengan memperhatikan keamanan pangan
3	Manajemen Usaha dan Pemasaran	Perlu adanya pelatihan dan pendampingan dalam teknik manajemen pemasaran dan manajemen

Targetnya berupa peningkatan kesejahteraan masyarakat yang telah dianalisis secara sederhana di BAB 1 pendahuluan sekaligus dapat perbaikan mutu dan kualitas produk dengan memperhatikan tingkat pencemaran lingkungan melalui Alat Pengasapan Efektif, Higiens dan Ramah Lingkungan

Adapun luaran dari program ini adalah: Melakukan pelatihan dan pendampingan terhadap kelompok ikan asap di Kota Ternate. Menghasilkan ikan asap yang berkualitas baik serta mencoba mendesain kemasan yang baik ramah lingkungan dan mudah diaplikasikan pada masyarakat. Teknologi tepat guna yang dihasilkan berupa alat pengasapan yang ramah lingkungan.

Alat ini mampu mengurangi jumlah asap terhadap mata, hidung, dan paru-paru pengguna alat pengasap ikan lainnya. Alat ini juga *ergonomis, mobile dan portabel* dapat membantu kelompok pengasap bekerja secara efisien. Secara keseluruhan alat ini dapat mengurangi jumlah asap dan polusi yang mengganggu sehingga dapat meningkatkan keamanan, kenyamanan, dan kesehatan bagi pemakainya.

Rancan hilirisasi pengembangangan ikan asap di kelurahan Tafure adalah sebagai berikut.

BAB V

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian dan studi kasus terkait, pemberdayaan perempuan berbasis inovasi teknologi dalam diversifikasi pengolahan pala dan pengasapan ikan adalah suatu langkah penting untuk meningkatkan kesejahteraan perempuan di sektor ini. Hal Ini akan memberikan kesempatan bagi perempuan untuk berpartisipasi aktif dalam usaha-usaha ekonomi, meningkatkan pendapatan mereka, dan menciptakan peluang kerja yang berkelanjutan. Diversifikasi dalam pengolahan pala dan pengasapan ikan juga berkontribusi pada peningkatan kualitas produk dan daya saing pasar.

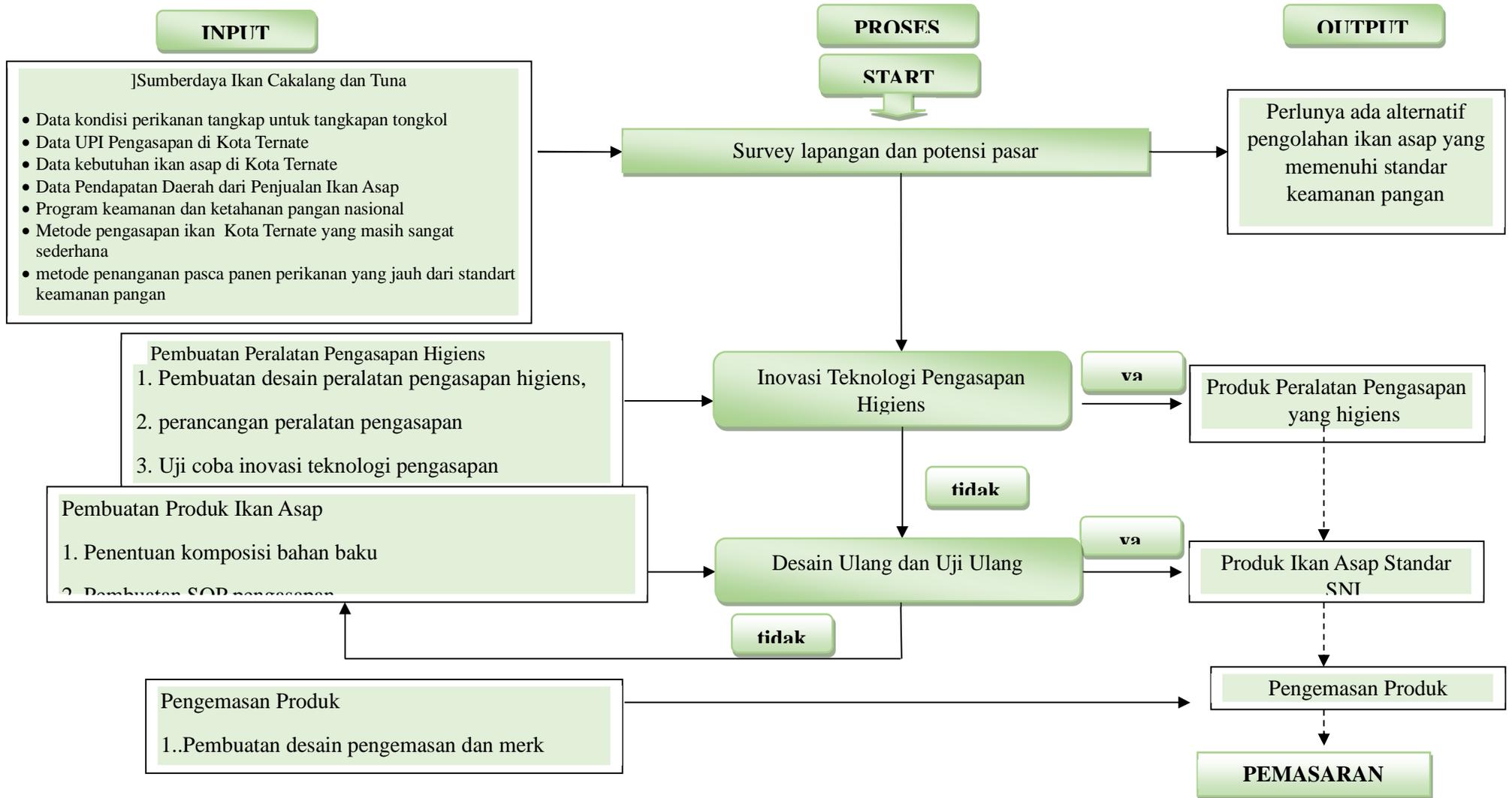
5.2. Rekomendasi Kebijakan:

1. **Pengembangan Pelatihan dan Pelatihan Teknologi:** Pemerintah Kota Ternate sebaiknya mengembangkan program pelatihan dan pendidikan teknis yang dapat membantu perempuan menguasai teknologi terbaru dalam pengolahan pala dan pengasapan ikan. Ini dapat mencakup kursus pelatihan dan akses ke sumber daya pendidikan.
2. **Dukungan Pembiayaan:** Kebijakan Pemerintah Kota Ternate dalam pemberdayaan perempuan harus mencakup dukungan pembiayaan khusus untuk usaha kecil dan menengah yang dikelola oleh perempuan dalam sektor pengolahan pala dan pengasapan ikan. Ini dapat melibatkan bantuan modal, pinjaman rendah bunga, dan akses mudah ke dana investasi.
3. **Akses ke Pasar:** Pemerintah Kota Ternate harus memfasilitasi akses perempuan produsen ke pasar lokal maupun internasional. Ini dapat

mencakup dukungan untuk pameran dagang, promosi produk lokal, dan pembentukan jaringan bisnis.

4. **Keberlanjutan Lingkungan:** Kebijakan Pemerintah Kota Ternate harus mendorong praktik yang berkelanjutan dalam pengolahan pala dan pengasapan ikan. Hal ini melibatkan pendekatan yang ramah lingkungan dalam teknologi dan proses produksi.
5. **Pengukuran Kinerja:** Pemerintah Kota Ternate harus mengembangkan indikator kinerja yang mencakup aspek pemberdayaan perempuan dalam sektor ini. Hal ini akan membantu dalam pemantauan dan evaluasi efektivitas kebijakan.
6. Dengan mengimplementasikan rekomendasi ini, kita harapkan Pemerintah Kota Ternate dapat menciptakan lingkungan yang mendukung pemberdayaan perempuan dalam industri pengolahan pala dan pengasapan ikan, menciptakan peluang ekonomi yang berkelanjutan, dan berkontribusi pada pertumbuhan sektor ini secara keseluruhan di Kota Ternate.

Brancangan Hilirisasi



DAFTAR PUSTAKA

- A.T. Sulistiyani, *Kemitraan dan Model-model Pemberdayaan* (Jogjakarta: Gava Media, 2004), halaman 4.
- Bergo, Cristina, et.al, (t.t.). *Pro-Skills Basic Skill for Lifelong Learning*. Landau : Pro-Skill Project.
- Cunningham, Ian. (1987). *Self Managed Learning in Action: Putting SML into Practice*. United Kingdom : Routledge.
- Delly Maulana, “Evektifitas Program Pemberdayaan Ekonomi dalam Meningkatkan Kondisi Ekonomi Kaum Perempuan Miskin (Studi Kasus Unit Pelaksanaan Teknis Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Kota Cilegon” (Thesis, Ilmu Administrasi Negara. Fisipol, UGM, 2009), 46.
- Edi Suharto, *Pembangunan Kebijakan dan Kesejahteraan Sosial* (Bandung: Mizan, 2003), cet.Ke-1, 35.
- Herri, dkk, *Implementasi Model Pengembangan Entrepreneur Perempuan Muda Pada RumahTangga Miskin di Sumatra Barat* (Padang: Fakultas Ekonomi Unuversitas Andalas, 2009), halaman 5
- Linda Umasugi,(2018)Pemetaan Kawasan Sentra Produksi bagi UMKM di Kota Ternate. *AGRIKAN Jurnal Agribisnis Perikanan* (E-ISSN 2598-8298/P-ISSN 1979-6072) URL: <https://ejournal.stipwunaraha.ac.id/index.php/AGRIKAN/> DOI: 10.29239/j.agrikan.11.1.43-48
- Masadeh, Mousa. (2012). *Training, Education, Development and Learning: What is the Difference?.* *European Scientific Journal*, Vo. 8, No.1.
- Menko.Ekonomi.(2023). Sosialisasi program Seed 4 women bagi pelaku usaha. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/5233/program-seed-4-women-praktik-nyata-peningkatan-inklusi-keuangan-bagi-perempuan-pelaku-umkm-melalui-pemanfaatan-teknologi-digital>.
- Pakpahan, A. dan S.H. Suhartini. 1989. *Permintaan Rumah Tangga Kota di Indonesia Terhadap Keanekaragaman*. *Jurnal Agro Ekonomi*. Pusat Penelitian Sosial Ekonomi Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor
- Riant Nugroho, *Gender dan Strategi Pengarus- Utamanya di Indonesia* (Yogyakarta: PustakaPelajar, 2008), 164-166.
- Roosganda Elizabeth, “Pemberdayaan Perempuan Mendukung Strategi Gender Mainstreaming dalam Kebijakan Pembangunan Pertanian di Perdesaan. *Forum Penelitian Agro Ekonomi*”. *Jurnal* Vol. 25 No. 2, 2009, 131

- Rosandi, R. E. 2013. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi penggunaan informasi akuntansi pada UKM di Jember. Tidak Diterbitkan. Skripsi. Jember: Universitas Jember.
- Sudaryono. 2017. Pengantar Manajemen Teori Dan Kasus. Yogyakarta: Caps.
- Tutik Sulistyowati, “Model Pemberdayaan Perempuan dalam Meningkatkan Profesional dan Daya Saing untuk Menghadapi Komersialisasi Dunia Kerja”. *Jurnal Perempuan dan Anak*, 1 (1): Januari 2015)
- Widowati, Indah, 2012, Peran Perempuan Dalam Mengembangkan Entrepreneur/Wirausaha (Kasus di KUB Maju Makmur Kec. Kejajar Kab, Wonosobo), Business Conference (BC), Program Studi Ilmu Administrasi Binsis FISIP UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Zakiah, “Pemberdayaan Perempuan oleh Lajnah Perempuan”. *Jurnal Pengkajian Masalah Sosial Keagamaan*, XVII, 01 (Januari-Juni 2010), halaman 44
- Budiyanto, A., & Effendy, A. A. (2020). Analisis kebijakan pemerintah Kota Tangerang Selatan terhadap pemberdayaan Koperasi dan dampaknya terhadap pemerataan kesejahteraan masyarakat. *Jurnal Mandiri : Ilmu Pengetahuan, Seni, Dan Teknologi*, 4(1)
- Nalini, S. N. L. (2021). Dampak Dampak covid19 terhadap Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. *Jesya (Jurnal Ekonomi & Ekonomi Syariah)*, 4(1)
- Schumpeter, J.A. 2000. *In Theory Of Economic Development. Inquiry Into Profit Capital Credit Interest and Business Cycles.* oxford university press. New York
- Sumadi, M. F (2021). Peran Pemerintah Daerah dalam Pengembangan Usaha Mikro Kecil Menengah “Handycraft” Limbah Kayu Jati Sebagai Produk Unggulan Kabupaten Bojonegoro. *Syntax Literate; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 6(5),
- Karimah, K., Muhtadi, dan Kamali, K. (2021). Strategi Penanggulangan Pengangguran Melalui Peran Usaha Kecil Menengah Genting. *Jurnal Manajemen Dan Keuangan Syariah*, 2(1)

Lampiran

Materi Pelatihan Buah Pala



PELATIHAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PALA DI KOTA TERNATE



L
d L d L

MATERI PELATIHAN



PEMBUATAN MINUMAN PALA



PEMBUATAN SIRUP PALA



PEMBUATAN MANISAN PALA

PEMBUATAN MINUMAN PALA



- BAHAN :
 - GULA PASIR : 480 GR
 - DAGING BUAH PALA : 1 KG
 - AIR BERSIH/MINUM : 4 LITER
 - PEWARNA MAKANAN : SECUKUPNYA
 - NATRIUM BENZOAT : 4 GRAM
 - GARAM : SECUKUPNYA

PEMBUATAN MINUMAN PALA (2)

- ALAT :
 - KOMPOR
 - PANCI STAINLESS STEEL
 - PENGADUK
 - SARINGAN KAIN
 - PISAU
 - TALENAN
 - KEMASAN

PEMBUATAN MINUMAN PALA (3)

- CARA KERJA:
 - BERSIHKAN BUAH PALA KEMUDIAN RENDAM DALAM AIR GARAM
 - IRIS BUAH PALA MENJADI UKURAN YANG KECIL (BAGI 6 ATAU 8)
 - REBUS DAGING BUAH PALA DALAM AIR BERSIH SESUAI RESEP
 - ANGKAT DAGING BUAH PALA DAN TAMBAHKAN GULA KEDALAM AIR REBUSAN PALA
 - MASAK SAMPAI MENDIDIH KEMBALI SELAMA 15-20 MENIT
 - MATIKAN KOMPOR, TAMBAHKAN NATRIUM BENZOAT DAN PEWARNA MAKANAN
 - KEMAS MINUMAN PALA DALAM BOTOL





PEMBUATAN SIRUP PALA

- BAHAN :

- GULA PASIR : 4 KG (MINIMAL)
- DAGING BUAH PALA : 1 KG
- AIR BERSIH/MINUM : 4 LITER
- PEWARNA MAKANAN : SECUKUPNYA
- NATRIUM BENZOAT : 4 GRAM
- GARAM : SECUKUPNYA



PEMBUATAN SIRUP PALA (2)

- ALAT :

- KOMPOR
- PANGCI STAINLESS STEEL
- PENGADUK
- SARINGAN KAIN
- PISAU
- TALENAN
- KEMASAN

PEMBUATAN SIRUP PALA (3)

- CARA KERJA:
 - BERSIHKAN BUAH PALA KEMUDIAN RENDAM DALAM AIR GARAM
 - IRIS BUAH PALA MENJADI UKURAN YANG KECIL (BAGI 6 ATAU 8)
 - REBUS DAGING BUAH PALA DALAM AIR BERSIH SESUAI RESEP
 - ANGKAT DAGING BUAH PALA DAN TAMBAHKAN GULA KEDALAM AIR REBUSAN PALA
 - MASAK SAMPAI MENDIDIH KEMBALI SELAMA 15-20 MENIT
 - MATIKAN KOMPOR, TAMBAHKAN NATRIUM BENZOAT DAN PEWARNA MAKANAN
 - KEMAS SIRUP PALA DALAM BOTOL

SIRUP PALA



PEMBUATAN MANISAN PALA

- BAHAN :
- DAGING BUAH PALA : 1 KG
- GULA PASIR : 2 KG
- GARAM : SECUKUPNYA
- AIR BERSIH : SECUKUPNYA
- PEWARNA : BILA DIPERLUKAN



PEMBUATAN MANISAN PALA (2)

- ALAT :
- KOMPOR
- PANCI STAINLESS STEEL
- PENGADUK
- PISAU
- TALENAN
- KEMASAN

CONTOH PRODUK MANISAN PALA DI PASARAN



PEMBUATAN MANISAN PALA (3)

- CARA KERJA:
 1. BERSIHKAN DAGING BUAH PALA
 2. KUPAS DAGING BUAH PALA DAN RENDAM DALAM AIR GARAM
 3. IRIS DAGING BUAH PALA SESUAI SELERA
 4. CUCI BERSIH SEKALI LAGI DAN TIRISKAN
 5. BUAT SIRUP, DINGINKAN DAN RENDAM IRISAN DAGING BUAH PALA
 6. LAKUKAN LANGKAH NO.5 SELAMA 3 HARI
 7. SETIAP AKAN MERENDAM DAGING BUAH PALA, LARUTAN GULA/SIRUP DIPANASKAN SAMPAI MENDIDIH DAN SELANJUTNYA DIDINGINKAN



SYUKUR DOFU-DOFU

4.9.1. Materi Pelatihan Ikan Asap



Pemberdayaan Perempuan Berbasis Inovasi Teknologi “Pelatihan Pembuatan Ikan Asap di Kota Ternate”

Ahmad Talib

**BEKERJASAMA ANTARA
PUKAT DAN BAPELITBANGDA KOTA TERNATE**

Ternate, 4 Oktober 2023

Definisi

Pengasapan adalah cara pengawetan/pengolahan ikan dengan menggunakan asap yang berasal dari hasil pembakaran arang kayu atau tempurung kelapa, sabut, serbuk gergaji atau sekam padi



PENGASAPAN

- Pengasapan adalah salah satu usaha pengawetan bahan makanan tertentu terutama ikan, daging dan bahan makanan lainnya menggunakan asap
- Tipe pengasapan terdiri dari (Pengasapan panas, dingin dan asap cair)
- Ikan yang biasanya diasapi terdiri dari (ikan cakalang, ikan tuna, kembung, julung-julung dan jenis ikan lainnya).



Pengasapan Dingin. (*Cold-smoked*)

- Suhu asap tidak boleh melebihi 40^o C, maksimum pada kisaran 30-40^oC.
- Kelembaban nisbi (R.H) yang terbaik antara 60 – 70%.
- Spesies ikan tropis dapat di lakukan pengasapan dingin (cold-smoked) pada temperature lebih tinggi dibanding spesies lain, karena protein yang terkandung terdenaturasi pada suhu tinggi.
- Dilakukan dengan waktu beberapa hari bahkan sampai 2 minggu.
- Ikan asap yang dihasilkan lebih awet dari pada dengan cara Pengasapan Panas.

Pengasapan Panas (*Hot-smoked*)

- Suhu asap mencapai 120 °C atau lebih.
- Suhu pada daging ikan bagian dalam dapat mencapai 60 °C.
- Kadar air ikan asap yang dihasilkan relatif masih tinggi.
- Menghasilkan ikan asap yang mempunyai rasa yang baik.
- Dengan waktu antara 3-4 jam

Fungsi asap dan pengasapan

- Fungsi sebagai pengawet, disebabkan beberapa hal :
 1. Penggunaan **suhu tinggi** memberi efek proses **pengeringan**
 2. Asap dapat memberikan sifat **antioksidan terhadap proses oksidasi lemak** (karena asap mengandung senyawa Fenol sebagai antioksidan)
 3. Asap memberikan **efek antiseptis dan germisida** (terdapat kombinasi proses pengasapan, pengeringan dan pemanasan. Komponen fenol dan aldehid mencegah pertumbuhan mikrobia)

Efek terhadap kualitas

- Kualitas daging/ikan asap baik krn :
 1. Kombinasi penggunaan suhu tinggi dan kelembaban relatif yang tinggi dapat memberi efek **keempukan/ tekstur daging**
 2. Adanya asap pada permukaan daging/ikan memberik **kenampakan** yang mengkilat (glossy)→ Krn ada aldehyd, fenol, resin pada asap. Resin mrpkn hsl reaksi antara aldehyd , formaldehyd dan fenol
 3. Asap memberikan **Flavor (aroma)** yang baik, spesifik → komponen fenol, guaiakol, asam karboksilat dan lainnya. Fenol sangat berperan dalam meberikan efek kualitas pengasapan sehingga digunakan sebagai salah satu indeks kualitas pada pengasapan
 4. Asap dapat memberi **warna menarik**. Faktor yg penting adalah reaksi antara asam-asam amino dalam daging/ikan
 5. Asap memberi **rasa spesifik asap**
 6. Pengasapan dengan suhu tinggi dapat **menurunkan resiko kanker** pada "Cured meat" karena reaksi protein daging dengan NO

Aspek-aspek pengasapan

- ◉ Aspek timbulnya warna, zat-zat yang tidak dikehendaki dan pengaruh pengasapan pada sifat organoleptik, fisik dan kimiawi produk
1. Mekanisme pewarnaan pada proses pengasapan.
- ◉ Ikan → diasap → warna coklat → diduga adanya tar pada permukaan ikan/daging yang berasal dari asap selama pengasapan. Berasal dari reaksi karbonil-amino. **Reaksi Maillard**

Aspek mikrobiologis

1. Aspek Bakteriostatik disebabkan oleh beberapa komponen yang terkandung dlm asap : formaldehid, asam organik, fenol, substansi tar,
2. Efek antiseptik : karena proses pemanasan, pengeringan dan kombinasinya

Prinsip Pengasapan Ikan

- ✓ Ikan asap merupakan produk akhir yang siap untuk dimakan artinya tanpa diolah sudah siap dimakan.
- ✓ Asap kayu terdiri dari uap dan padatan yg berupa partikel-partikel yg amat kecil.
- ✓ Keduanya mempunyai komposisi kimia yg sama, tetapi dalam perbandingan yg berbeda
- ✓ Senyawa-senyawa kimia yg menguap diserap ikan terutama dalam bentuk uap yang mempengaruhi warna dan rasa
- ✓ Kecepatan penyerapan asap ke dalam daging ikan dan pengeringan tergantung pada :
 1. banyaknya asap yg terjadi
 2. Suhu
 3. Kandungan air dari ikan yg diasap

Pengaruh Pengasapan Pada Ikan

- Memberi Cita rasa serta penghambatan oksidasi oleh fenol
 - a) Aroma pada ikan yang berasal dari aldehid dan fenol
 - b) Rasa keasap-asapan yang dihasilkan oleh asam-asam organik dan fenol serta zat-zat lain sebagai pembantu.
- Penampilan Ikan:
 - a) Kulit Ikan Asap : Mengkilat, akibat interaksi antara formaldehid dengan fenol Menghasilkan Lapisan Damar Tiruan Pada Permukaan Ikan (Mengkilap)
 - b) Warna ikan : kuning emas sampai kecoklatan akibat reaksi kimia antara fenol dari asap dengan oksigen dari udara.
- Daya pengawetan
Kelompok phenol, kel asam organik dan kel aldehyda menghambat pertumbuhan mikroorganisme. Mikroorganisme yang tidak membentuk spora kurang tahan terhadap asap dan dapat diasapi-panas dengan pengasapan yg singkat.

Mutu Ikan Asap

Faktor-faktor yg mempengaruhi mutu ikan asap :

1. Bahan mentah / raw material
 - Bahan mentah harus segar
 - Musim dan kondisi ikan : ikan kurus yang baru bertelur mempunyai rupa dan rasa yg kurang memuaskan.
 2. Perlakuan-perlakuan pendahuluan (pre treatment)
 3. Pengeringan sebelum pengasapan
-

Pengeringan Sebelum Pengasapan

- ✓ Tahap Penggaraman → pencucian dengan air tawar → tahap pengeringan
 - ✓ Pengeringan : menghilangkan sebagian air sebelum proses pengasapan
 - ✓ Pengeringan / penirisan dapat dilakukan dengan menggantung ikan di atas rak-rak pengering di udara terbuka (kelembaban / rh rendah)
 - ✓ Rh tinggi → pengeringan lambat → pengeringan dalam lemari pengering
-

MATERI PELATIHAN

PESERTA DAN METODE

- ▣ Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan bekerjasama dengan Bapelibangda Kota Ternate dan Pusat Kolaborasi Riset Maluku Utara (Pukat-MU).
 - ▣ Pesertanya terdiri dari UMKM Pengolah Ikan Asap di Kota Ternate
 - ▣ Tim yang terlibat dalam kegiatan ini adalah anggota Pukat
- METODE**
- ▣ Metode yang digunakan pada pelatihan ini adalah Ceramah, Diskusi dan Praktek
 - ▣ Kelompok terbagi 3 (Ikan asap pedas, Ikan asap manis dan original) masing-masing 10 orang/kelompok

BAHAN DAN ALAT

Bahan untuk ikan asap rasa pedas

- a) Ikan Cakalang 30 ekor
- b) Garam (2 kg)
- c) Cabe kecil (1 kg)
- d) Bawang merah (500 gr)
- e) Bawang Putih (250 gr)
- f) Jahe (50 gr)
- g) Lengkuas (50 gr)
- h) Minyak kelapa (1 kg)

Alat

- a) Plastik kemasan
- b) Vacuum sealer
- c) Lemari pendingin
- d) Kayu bakar
- e) Bambu penusuk

Bahan untuk ikan asap rasa manis

- Gula merah (250 gr)
- Kecap manis (1 botol)
- Kecap asin (1/4 botol)
- Merica halus (100 gr)
- Gula putih (100 gr)
- Minyak kelapa (1kg)

Cara Pengasapan :

- Ikan dicuci bersih dari kotoran dan lendir.
- Dibelah di bagian punggung dari kepala sampai ekor.
- Insang dan isi perut ikan dibuang.
- Ikan dicuci bersih dengan air dan kemudian direndam dalam larutan garam 3%.
- Ditiriskan, kemudian dilakukan pengasapan sesuai alat yang tersedia.

PEMBUATAN IKAN ASAP ANEKA RASA

- RASA PEDAS (Cabe, bawang merah, garam, minyak kelapa)
- RASA MANIS (Kecap, gula merah, garam, minyak kelapa)
- RASA ORIGINAL (Minyak kelapa)



KEMASAN VAKUM

- ▣ Plastik Polyethylene
- ▣ Vacum Sealer
- ▣ Kemasan karton
- ▣ Penyimpanan (cold)



Dokumentasi Kegiatan





























KELOMPOK USAHA
IKM GOSORA MA FAEDA
BINAAN
PT. PERTAMINA DPPU BABULLAH
Alamat : Kel. Tubo. RT.07. RW.02 Kec. Ternate Utara
MALUT







 GPS Map Camera

Kecamatan Kota Ternate Utara, Maluku Utara, Indonesia
R9JP+6W8, Tafure, Kec. Kota Ternate Utara, Kota Ternate, Maluku
Utara, Indonesia
Lat 0.830666°
Long 127.387203°
31/08/23 11:38 AM GMT +09:00









