

**PENGEMBANGAN USAHA MIKRO KULINER TIRAM BAKAR
BERBASIS KEARIFAN LOKAL SEBAGAI SUMBER PENGHASILAN
ALTERNATIF DI WILAYAH PESISIR DI TANETE RILAU
KABUPATEN BARRU**

***DEVELOPMENT OF LOCAL WISDOM-BASED GRILLED OYSTER
CULINARY MICRO-ENTERPRISES AS AN ALTERNATIVE SOURCE OF
INCOME IN COASTAL AREAS IN TANETE RILAU BARRU DISTRICT***

Sam'un Mukramin¹⁾, Sulvahrul Amin²⁾, Jamaluddin Arifin³⁾, Nurul Hatisah Anggraeni⁴⁾,
Fitriani⁵⁾

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Sosiologi, Universitas Muhammadiyah Makassar

^{4,5}Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Muhammadiyah Makassar

¹Email: sam_un88@yahoo.co.id

Recived: December 05, 2024 Accepted: December 17, 2024 Published: December 19, 2024

Abstrak: Pengabdian kepada masyarakat ini mengkaji potensi pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal sebagai upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir di Tanete Rilau, Kabupaten Barru. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk memberdayakan masyarakat pesisir, memperkuat potensi ekonomi lokal, dan memaksimalkan pemanfaatan kearifan lokal dalam pengolahan kuliner tiram bakar. Sementara itu, jenis pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah deskriptif naratif. Berdasarkan hasil yang diperoleh, pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal di Tanete Rilau, Kabupaten Barru, menunjukkan potensi besar dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir melalui diversifikasi sumber pendapatan. Inisiatif ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah ekonomi hasil laut, tetapi juga melestarikan tradisi lokal melalui pemanfaatan rempah-rempah daerah dan teknik pengolahan tradisional. Dukungan dari pemerintah, pelatihan, akses permodalan, dan pemasaran terbukti menjadi faktor kunci keberhasilan program ini. Meskipun menghadapi tantangan seperti keterbatasan modal, logistik, dan konsistensi kualitas produk, upaya ini berhasil menciptakan dampak positif, termasuk peningkatan pendapatan masyarakat hingga 30-40%. Program ini juga memberdayakan perempuan dan pemuda, menciptakan lapangan kerja baru, dan memperkuat partisipasi dalam rantai nilai yang lebih tinggi. Dengan strategi keberlanjutan, seperti pembentukan koperasi dan kolaborasi dengan berbagai pihak, usaha ini memiliki prospek cerah untuk menjadi model pengembangan ekonomi pesisir berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: UMKM, Tiram Bakar, Kearifan Lokal.

Abstract: This community service examines the potential for developing a local wisdom-based grilled oyster culinary micro-enterprise as an effort to improve the welfare of coastal communities in Tanete Rilau, Barru Regency. The purpose of this community service is to empower coastal communities, strengthen local economic potential, and maximize the use of local wisdom in grilled oyster culinary processing. Meanwhile, the type of community service carried out is descriptive

narrative. Based on the results obtained, the development of a local wisdom-based grilled oyster culinary micro-enterprise in Tanete Rilau, Barru Regency, shows great potential in improving the welfare of coastal communities through diversification of income sources. This initiative not only increases the economic added value of marine products, but also preserves local traditions through the use of regional spices and traditional processing techniques. Support from the government, training, access to capital, and marketing have proven to be key factors in the success of this program. Despite facing challenges such as limited capital, logistics, and consistency of product quality, this effort has succeeded in creating positive impacts, including increasing community income by 30-40%. This program also empowers women and youth, creates new jobs, and strengthens participation in higher value chains. With sustainability strategies, such as the formation of cooperatives and collaboration with various parties, this business has bright prospects to become a model for coastal economic development based on local wisdom.

Keywords: UMKM, Grilled Oysters, Local Wisdom.

PENDAHULUAN

Kuliner nusantara melimpah ragam dan beragam jenisnya, makanan yang menjadi ciri khas dari setiap daerah di Indonesia memiliki cita rasa yang unik. Tujuan utamanya adalah untuk memperkenalkan kepada masyarakat akan keanekaragaman kuliner di Indonesia, sehingga masyarakat dapat mengenali ciri khas dari setiap daerah yang ada di Indonesia. Masyarakat sangat antusias memulai usaha tersebut dikarenakan rumah mereka berada di daerah pesisir yang kaya akan sumber tiram (Cristina, *et., al.*, 2021).

Pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal merupakan sebuah inisiatif yang bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir melalui diversifikasi sumber penghasilan. Wilayah pesisir memperlihatkan potensi ekonomi yang seharusnya diberikan perhatian yang serius dalam pengembangannya, sehingga dapat memberikan manfaat untuk kesejahteraan masyarakat. Meskipun 63% dari wilayah teritorial Indonesia adalah wilayah pesisir dan laut, sehingga hal ini masuk akal untuk dipertimbangkan (Mustari, 2023). Dengan memanfaatkan sumber daya laut yang melimpah dan mengintegrasikan kearifan lokal dalam pengolahan tiram, usaha ini menawarkan

solusi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan membuka peluang usaha baru.

Tiram adalah sejenis kerang yang memiliki cangkang berkapur. Tiram merupakan hewan yang hidup di perairan yang mengandung garam, biasanya ditemukan di laut atau muara sungai menempel pada kayu, batu, dan akar mangrove. Tiram termasuk ke dalam kelompok organisme Bivalvia yang memiliki dua bagian cangkang dengan ukuran yang relatif sama. Cangkang pada tiram berfungsi untuk melindungi matel dan organ lainnya (Linda, *et. al.*, 2023). Tiram merupakan hewan laut yang termasuk dalam golongan invertebrata, yang tidak memiliki tulang belakang. Tiram dianggap sebagai bagian dari filum Mollusca. Hewan ini sering dijumpai pada daerah intertidal, karena daerah ini merupakan bagian dari ekosistem pesisir yang banyak dipengaruhi oleh berbagai komponen, baik biotik maupun abiotik (Salamanu, 2017).

Tiram bakar merupakan salah satu olahan kuliner yang menarik dari tiram. Teknik pembakarannya sederhana, namun cita rasa yang dihasilkan sangat unik, terutama ketika disandingkan dengan bumbu-bumbu tradisional yang menggunakan kearifan lokal. Di Tanete Rilau, masyarakat telah lama memanfaatkan bumbu khas daerah yang kaya akan rempah-rempah, sehingga ini memberikan kesempatan untuk mengembangkan variasi rasa yang berbeda dari tiram bakar pada umumnya. Produk kuliner ini dapat menarik konsumen lokal maupun wisatawan, karena cita rasa dan penyajiannya yang autentik, mengangkat tradisi sekaligus memperkenalkan kekayaan laut pesisir.

Salah satu warung di bidang kuliner yang berlokasi di Tanete Rilau, Kabupaten Barru. Disana terdapat warung tiram bakar yang terkenal dengan sebutan “Tereng”. Usaha tersebut diidentifikasi sebagai perusahaan domestik. Sistem produksi berlangsung di tempat usaha rumah tangga dan bukan di pabrik. Pada umumnya, industri rumahan tergolong pada sektor informal yang memproduksi secara mandiri dengan mengutamakan kearifan lokal, sumber daya lokal, dan kerajinan tangan. Rumah tangga adalah industri yang dijalankan dalam skala kecil

dan melibatkan modal, produksi, tenaga kerja, dan manajemen professional (Azzarah, *et., al.*, 2023).

Seiring dengan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk kuliner laut, tiram menjadi salah satu komoditas yang memiliki prospek pasar yang menjanjikan. Tiram tidak hanya dikenal sebagai sumber makanan bergizi, tetapi juga memiliki nilai gastronomi yang tinggi. Salah satu olahan tiram yang cukup digemari adalah tiram bakar. Pengolahan tiram bakar melibatkan teknik sederhana namun memberikan cita rasa yang khas, terutama jika dikombinasikan dengan bumbu-bumbu lokal. Produk ini memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai kuliner khas yang dapat menarik wisatawan dan pasar lokal.

Pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar di Tanete Rilau berbasis pada kearifan lokal, yakni penggunaan rempah-rempah tradisional dan metode pengolahan yang diwariskan secara turun-temurun. Produk kuliner ini tidak hanya mengangkat potensi sumber daya alam lokal, tetapi juga melestarikan warisan budaya dalam pengolahan makanan. Dengan memanfaatkan kearifan lokal, produk tiram bakar dapat memiliki daya tarik tersendiri, yang membedakannya dari produk serupa di daerah lain.

Tantangan dalam menghadapi ekonomi di wilayah pesisir, diversifikasi sumber penghasilan menjadi sangat penting. Usaha mikro berbasis kuliner tiram bakar memberikan alternatif penghasilan bagi masyarakat, terutama bagi kelompok nelayan yang sering kali mengalami ketidakpastian pendapatan dari sektor perikanan. Pengembangan usaha mikro memiliki beberapa keuntungan, di antaranya:

- a. Modal yang relatif kecil, Usaha kuliner mikro tidak membutuhkan investasi besar, sehingga lebih mudah diakses oleh masyarakat.
- b. Skalabilitas, Usaha dapat dimulai dari skala kecil dan berkembang seiring dengan permintaan pasar.
- c. Nilai tambah produk, Dengan mengolah tiram menjadi produk kuliner siap saji, nilai jualnya meningkat secara signifikan dibandingkan dengan menjual tiram mentah.

Sebagian besar masyarakat pesisir Tanete Rilau bergantung pada sektor perikanan dan penjualan hasil laut sebagai sumber penghasilan utama. Namun, pendapatan yang dihasilkan dari hasil tangkapan sering kali tidak stabil dan rentan terhadap kondisi alam, musim, serta fluktuasi harga di pasar. Kondisi ini mempengaruhi ketahanan ekonomi keluarga nelayan dan masyarakat pesisir secara keseluruhan.

Kurangnya keterampilan dalam mengolah hasil laut menjadi produk bernilai ekonomi lebih tinggi menjadi salah satu hambatan utama yang dihadapi. Masyarakat sering kali tidak memiliki pengetahuan tentang cara mengolah tiram agar memiliki nilai jual lebih tinggi atau bagaimana memasarkan produk tersebut ke pasar yang lebih luas. Selain itu, akses terhadap pelatihan, teknologi, dan modal usaha juga masih terbatas, sehingga memperlambat perkembangan ekonomi di wilayah ini.

Selain itu, usaha mikro kuliner tiram bakar juga dapat menciptakan peluang lapangan kerja bagi masyarakat, terutama kaum perempuan dan pemuda yang sebelumnya tidak terlibat dalam aktivitas perikanan. Usaha mikro kuliner tiram bakar memiliki potensi tidak hanya di sektor ekonomi, tetapi juga di sektor sosial, antara lain: 1) Penciptaan Lapangan Kerja, usaha mikro seperti kuliner tiram bakar membutuhkan berbagai peran, mulai dari pengolahan bahan baku hingga pemasaran. Kegiatan ini membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat yang sebelumnya tidak berkecimpung di sektor perikanan atau tidak memiliki pekerjaan tetap. Pemberdayaan Perempuan dan Pemuda, seperti perempuan dapat terlibat dalam kegiatan membersihkan, membumbui, dan memasak tiram. Usaha ini dapat memberikan kesempatan bagi perempuan untuk mempelajari manajemen usaha sederhana, seperti pengelolaan keuangan dan pemasaran.

Penghasilan tambahan dari pekerjaan ini dapat membantu meningkatkan kondisi ekonomi rumah tangga. Sementara itu, kaum muda dapat terlibat dalam berbagai aspek, seperti pemasaran digital, desain kemasan, atau inovasi produk, dan terlibat dalam usaha ini dapat mempelajari cara mengelola usaha kecil, yang dapat menjadi inspirasi untuk membuka usaha serupa di masa mendatang. 2) Peningkatan

Partisipasi di Luar Sektor Perikanan Tradisional, banyak masyarakat yang tinggal di wilayah pesisir biasanya berfokus pada kegiatan perikanan seperti melaut atau budidaya ikan. Dengan usaha kuliner tiram bakar, mereka dapat terlibat dalam rantai nilai yang lebih tinggi, yaitu pengolahan dan pemasaran produk pangan. 3) Peningkatan Kesenjangan Gender dan Inklusi Sosial, keterlibatan perempuan dan pemuda dalam usaha mikro ini juga membantu mengurangi kesenjangan sosial dan meningkatkan peran kelompok yang sering terpinggirkan dalam pengambilan keputusan ekonomi.

Kearifan lokal sebagai nilai-nilai luhur yang terdapat dalam warisan budaya setempat, seperti tradisi, pepatah dan semboyan hidup. Kearifan lokal mungkin menjadi manifestasi dari gagasan “Kembali ke alam” (*back to nature*) yang sering diutarakan di berbagai tempat. Kearifan lingkungan atau kearifan lokal masyarakat (*local wisdom*) sudah berakar dalam kehidupan masyarakat sejak zaman purba hingga kini. Kearifan lingkungan mencerminkan sikap positif manusia terhadap alam dan lingkungan sekitarnya yang dipengaruhi oleh nilai-nilai agama, tradisi, hikmah nenek moyang, atau budaya setempat. Hal ini tumbuh secara alamiah di dalam sebuah komunitas masyarakat untuk bersinergi dengan lingkungan sekitarnya dan menjadi bagian dari kebudayaan daerah yang turun temurun (Djuarni, 2023).

Mempertahankan elemen-elemen lokal dalam pengolahan tiram, masyarakat dapat menciptakan produk yang autentik dan khas, yang tidak hanya bernilai ekonomis, tetapi juga memiliki nilai budaya. Kearifan lokal juga dapat menjadi keunggulan kompetitif dalam memasarkan produk tiram bakar, terutama untuk menarik minat wisatawan yang ingin mencicipi kuliner khas daerah.

Pendekatan ini tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berkontribusi dalam melestarikan budaya dan tradisi lokal yang berharga. Dukungan dari pemerintah dan berbagai pihak sangat penting untuk keberhasilan dan keberlanjutan usaha ini. Kearifan lokal adalah salah satu elemen penting dalam pengembangan usaha mikro ini. Penggunaan metode tradisional dalam mengolah tiram, mulai dari teknik memasak hingga penggunaan rempah-rempah asli daerah,

menjadi nilai jual yang tinggi. Selain menjaga orisinalitas dan rasa yang khas, pendekatan ini juga membantu melestarikan tradisi dan budaya lokal yang telah diwariskan dari generasi ke generasi.

Kearifan lokal juga berperan dalam memberikan keunikan yang tidak mudah ditiru oleh produk-produk lain, sehingga tiram bakar dari Tanete Rilau bisa menjadi ciri khas kuliner daerah yang dapat diangkat ke tingkat yang lebih tinggi, termasuk ke pasar pariwisata kuliner. Pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar di Tanete Rilau tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan organisasi masyarakat. Pemerintah Kabupaten Barru telah berupaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat pesisir melalui berbagai program pemberdayaan ekonomi, salah satunya dengan mendorong pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal.

Dukungan dalam bentuk pelatihan, bantuan modal usaha, serta fasilitas untuk memperluas akses pasar sangat dibutuhkan untuk memastikan keberhasilan pengembangan usaha mikro ini. Selain itu, kolaborasi dengan pihak-pihak terkait, seperti ahli kuliner, institusi pendidikan, dan lembaga pengembangan UMKM, juga menjadi faktor penting dalam mengoptimalkan potensi usaha kuliner tiram bakar di wilayah tersebut. (Armanda, 2024) bantuan dari Lembaga keuangan dan pemerintah juga sangat penting untuk mendorong inovasi di sektor UKM.

Wilayah pesisir Tanete Rilau, Kabupaten Barru, memiliki potensi sumber daya laut yang melimpah, salah satunya adalah tiram. Namun, pemanfaatannya masih terbatas pada konsumsi lokal tanpa pengolahan lebih lanjut yang bernilai ekonomi tinggi. Dengan kearifan lokal dan teknik pengolahan sederhana, tiram bakar dapat menjadi produk kuliner unggulan yang memiliki daya tarik lebih. Pengembangan usaha mikro kuliner ini tidak hanya dapat meningkatkan nilai ekonomi tiram, tetapi juga berpotensi membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir. Sedangkan tujuan dari pengabdian ini yaitu mengembangkan usaha mikro berbasis kuliner tiram bakar sebagai alternatif penghasilan, mengoptimalkan potensi lokal dan kearifan masyarakat pesisir dalam menjaga

keberlanjutan usaha serta memperkenalkan strategi pemasaran yang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk wisatawan dan konsumen urban.

Pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal di wilayah pesisir Tanete Rilau, Kabupaten Barru, merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi sumber penghasilan. Dengan memanfaatkan potensi sumber daya laut yang melimpah dan mengintegrasikan kearifan lokal dalam pengolahan produk, usaha ini tidak hanya memiliki prospek ekonomi yang cerah, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian budaya dan tradisi lokal. Dukungan dari berbagai pihak dan akses terhadap pelatihan serta modal usaha menjadi kunci keberhasilan dalam pengembangan usaha mikro ini, sehingga dapat menjadi model pengembangan ekonomi yang berkelanjutan di wilayah pesisir.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal di Tanete Rilau terdiri dari berbagai tahapan yang dirancang untuk memberdayakan masyarakat pesisir secara komprehensif. Tahapan ini mencakup identifikasi potensi lokal, pelatihan manajemen usaha, hingga akses ke modal dan pemasaran. Seperti yang ditekankan oleh (Br. Surbakti, 2023) bahwa salah satu faktor penting dalam mencapai keberhasilan usaha mikro, kecil, dan menengah adalah adanya pasar yang jelas untuk produk UMKM, selain dari aktivitas promosi, branding, dan minat berwirausaha.

Pendekatan yang terstruktur ini, diharapkan usaha mikro tiram bakar dapat menjadi alternatif penghasilan yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir, sekaligus melestarikan kearifan lokal dan meningkatkan daya saing ekonomi di daerah tersebut. Metode ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat pesisir, memperkuat potensi ekonomi lokal, serta memaksimalkan penggunaan kearifan lokal dalam pengolahan kuliner tiram bakar. Berikut adalah tahapan pelaksanaan yang dilakukan:

1. Tahap Identifikasi dan Analisis Kebutuhan

Pada tahap awal, dilakukan identifikasi terhadap potensi sumber daya alam, kearifan lokal, dan kondisi sosial ekonomi masyarakat di wilayah pesisir Tanete Rilau. Tahapan ini meliputi:

- a. Survei Awal dan Diskusi dengan Masyarakat, Tim pelaksana mengadakan survei lapangan untuk mengidentifikasi sumber daya tiram yang tersedia serta potensi pengembangan usaha berbasis tiram. Selain itu, diskusi dengan masyarakat diadakan untuk memahami kebutuhan dan tantangan yang dihadapi, terutama dalam hal pengolahan tiram dan pemasaran produk.
- b. Analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats), Analisis ini digunakan untuk mengetahui kekuatan dan kelemahan dari potensi usaha kuliner tiram bakar, serta peluang dan tantangan yang mungkin dihadapi. Misalnya, kekuatan terletak pada melimpahnya sumber daya tiram dan kekhasan rempah lokal, sedangkan kelemahan mungkin berupa keterbatasan akses modal dan pengetahuan teknis pengolahan. Menurut (Nurjannah, 2020) analisis SWOT merupakan usaha untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, serta ancaman yang mempengaruhi kinerja suatu perusahaan. Informasi eksternal tentang peluang dan ancaman dari berbagai sumber eksternal seperti pelanggan, dokumen pemerintah, pemasok, Lembaga keuangan, rekan di perusahaan lain. Banyak perusahaan memanfaatkan layanan lembaga pemindaian guna mendapatkan kliping surat kabar, riset di internet, serta analisis tren domestik dan global yang relevan.

2. Perencanaan Program Pelatihan dan Pemberdayaan

Berdasarkan hasil identifikasi dan analisis, beberapa langkah yang dilakukan adalah:

- a. Penyusunan Modul Pelatihan, Tim ahli menyusun modul pelatihan yang mencakup aspek teknis dan manajerial, seperti pengolahan tiram bakar, pengemasan produk, pemasaran, dan manajemen usaha mikro.
- b. Penentuan Kelompok Sasaran, Peserta program pelatihan dipilih dari kelompok masyarakat pesisir, terutama nelayan dan keluarga mereka, serta

para pemuda yang tertarik untuk terlibat dalam usaha kuliner. Penentuan kelompok ini dilakukan melalui musyawarah desa untuk memastikan partisipasi yang adil dan tepat sasaran.

3. Pelatihan Manajemen Usaha Mikro dan Pemasaran

Agar usaha dapat berkembang dan berkelanjutan, pelatihan manajemen usaha mikro menjadi komponen penting dalam metode pelaksanaan ini. Kegiatan pelatihan meliputi:

- a. Pencatatan Keuangan dan Manajemen Bisnis, Peserta diajarkan cara mencatat pemasukan dan pengeluaran usaha secara sederhana namun efektif, serta bagaimana mengelola stok dan pengelolaan bahan baku tiram agar tidak terjadi pemborosan.
- b. Pemasaran dan Strategi Penjualan, Fokus pelatihan ini adalah mengenalkan berbagai saluran pemasaran, mulai dari pemasaran langsung (misalnya melalui pasar lokal dan restoran) hingga pemasaran online menggunakan media sosial atau *platform e-commerce* lokal. Peserta juga diajarkan cara menyusun strategi harga, promosi, serta membangun hubungan baik dengan pelanggan.

4. Monitoring, Evaluasi, dan Pendampingan Lanjutan

Setelah pelatihan selesai dan usaha mikro mulai berjalan, dilakukan monitoring dan evaluasi secara berkala untuk memastikan perkembangan usaha dan mengatasi kendala yang muncul. Beberapa aktivitas yang dilakukan dalam tahap ini antara lain:

- a. Kunjungan Lapangan Berkala, tim pengabdian melakukan kunjungan lapangan untuk memantau perkembangan usaha peserta, memberikan solusi atas tantangan yang dihadapi, serta memberikan pendampingan tambahan jika diperlukan.
- b. Evaluasi Kinerja, setiap beberapa bulan, dilakukan evaluasi kinerja usaha mikro, termasuk penilaian terhadap pertumbuhan pendapatan, efektivitas manajemen, dan respons pasar terhadap produk tiram bakar.

- c. Pendampingan lanjutan, jika ditemukan masalah yang menghambat perkembangan usaha, diberikan pendampingan lanjutan dalam bentuk pelatihan tambahan atau bantuan dalam pengembangan jaringan pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Kondisi dan Potensi Wilayah

Pantai Tanete Rilau di Kabupaten Barru, Sulawesi Selatan, merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi geografis dan alam yang menarik. Secara rinci, lokasinya meliputi: *Letak Geografis*: a) Koordinat: Terletak di bagian barat Kabupaten Barru, dekat dengan garis pantai Selat Makassar; b) Aksesibilitas: Berada pada jalur strategis yang menghubungkan Makassar dan Parepare melalui jalan Trans Sulawesi, sehingga mudah dijangkau. *Topografi*: a) Pantai: Pantai Tanete Rilau memiliki garis pantai yang landai dengan pasir putih dan air yang jernih.

Daerah ini juga sering dimanfaatkan untuk kegiatan memancing; b) Lahan: Selain garis pantai, daerah ini memiliki lahan pertanian dan perkebunan yang subur, cocok untuk budidaya padi, termasuk varietas unggul seperti beras merah Barru. *Keunggulan Alam*: a) Ekosistem Laut: Kaya akan sumber daya laut, seperti ikan, rumput laut, dan kerang. Potensi ini mendukung sektor perikanan sebagai mata pencaharian utama Masyarakat; b) Pariwisata: Selain sebagai daerah pertanian, pantai ini menarik wisatawan karena keindahan alamnya.

Lokasi ini juga cocok untuk pengembangan ekowisata, seperti wisata snorkeling dan wisata bahari. *Kehidupan Sosial Ekonomi*: a) Mata Pencaharian: Mayoritas penduduknya bekerja sebagai nelayan, petani, dan pedagang. Komoditas utamanya adalah beras dan hasil laut; b) Budaya: Memiliki kearifan lokal yang kental dengan adat istiadat Bugis, termasuk tradisi maritim dan pertanian; c) Infrastruktur: Infrastruktur dasar seperti jalan, pelabuhan kecil, dan pasar lokal telah tersedia, namun masih perlu dikembangkan untuk mendukung pertumbuhan ekonomi. *Potensi Pengembangan*: a) Agribisnis: Mengoptimalkan hasil pertanian dan perikanan, terutama melalui inovasi produk berbasis beras merah dan olahan hasil laut; b) Ekowisata: Mengembangkan kawasan pesisir sebagai destinasi wisata

alam dengan memanfaatkan keindahan pantai dan kekayaan ekosistem laut; c) Industri Kreatif: Mengolah hasil laut, seperti abon ikan, kerupuk rumput laut, dan kuliner khas berbahan dasar ikan.

Mayoritas masyarakat pesisir adalah masyarakat yang bermata pencaharian sebagai nelayan dengan hidup serba keterbatasan (Mukramin, 2018). Pesisir Tanete Rilau di Kabupaten Barru merupakan wilayah dengan sumber daya laut yang melimpah, terutama tiram. Meskipun tiram merupakan komoditas yang mudah didapat, potensi pengolahannya masih minim. Sebelum program pengabdian ini dilakukan, masyarakat pesisir lebih banyak menjual tiram dalam bentuk mentah dengan harga yang rendah. Kurangnya keterampilan dalam pengolahan dan minimnya akses terhadap pasar yang lebih luas menjadi tantangan utama yang dihadapi masyarakat setempat.



Gambar 1. Peta Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru

2. Pelatihan Pengolahan Tiram Bakar

Pelatihan pengolahan tiram bakar yang dilaksanakan melibatkan ahli kuliner lokal, yang memberikan pengetahuan mengenai teknik dasar hingga inovasi pengolahan tiram. Beberapa teknik pengolahan seperti:

- a. Tiram bakar bumbu lokal, dengan memanfaatkan rempah-rempah khas Barru.
- b. Variasi penyajian, seperti tiram bakar dengan bumbu saus padang, saus keju, hingga bumbu pedas manis.

Pelatihan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan masyarakat dalam hal:

- a. Kebersihan dan sanitasi pengolahan makanan, yang sangat penting untuk menjamin keamanan produk bagi konsumen.

- b. Pengemasan produk, agar tiram bakar lebih menarik secara visual dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan tiram bakar

3. Pengembangan Usaha Mikro

Setelah pelatihan, beberapa kelompok masyarakat mulai mengembangkan usaha mikro berbasis tiram bakar. Dengan bimbingan dalam manajemen usaha, kelompok ini mampu menjalankan usaha secara terorganisir, mulai dari pencatatan keuangan sederhana hingga pembagian tugas dalam produksi dan pemasaran.

Beberapa poin penting dalam pengembangan usaha mikro yang berhasil dicapai adalah:

- a. Diversifikasi Produk, Selain menjual tiram bakar secara langsung, masyarakat juga mengembangkan produk turunan seperti saus bumbu tiram dalam kemasan.
- b. Pemasaran berbasis lokal dan digital, melalui pemasaran konvensional di pasar lokal dan digital melalui media sosial, produk tiram bakar mulai dikenal lebih luas di kalangan masyarakat Kabupaten Barru, bahkan menarik minat dari luar daerah.
- c. Kolaborasi dengan Restoran dan Warung Makan, Sebagian pelaku usaha berhasil bekerja sama dengan restoran lokal dan warung makan di sekitar wilayah pesisir untuk menjual produk tiram bakar, sehingga memperluas jangkauan pasar.



Gambar 3. Gambar proses pembakaran dan pembuatan bumbu Tiram Bakar

4. Peningkatan Pendapatan Masyarakat

Hasil dari usaha mikro yang berkembang menunjukkan peningkatan pendapatan bagi masyarakat pesisir yang terlibat. Sebelum adanya pengembangan usaha, pendapatan dari penjualan tiram mentah cenderung fluktuatif dan rendah. Namun, setelah adanya inovasi produk dan pengolahan tiram bakar, keuntungan yang diperoleh meningkat secara signifikan. Berdasarkan data awal, pendapatan kelompok masyarakat yang terlibat dalam usaha mikro ini meningkat hingga 30-40% dalam tiga bulan pertama setelah pelaksanaan program. Hal ini sesuai dengan temuan penelitian (Nugroho, 2022) bahwa usaha tiram bakar dapat meningkatkan pendapatan pengusaha tiram bakar di Lajari Kabupaten Barru.

Pendapatan awal nelayan tiram sebelum adanya inovasi produk tiram bakar adalah sekitar 2-3 juta rupiah per hari. Angka tersebut didapat dari penjualan tiram mentah ke pengepul dengan harga Rp 20.000 per kantong. Namun pendapatan ini cenderung tidak stabil dan sangat bergantung pada musim, cuaca, dan fluktuasi harga pasar. Selain itu, nelayan tiram juga harus menanggung berbagai biaya operasional seperti biaya bahan bakar, biaya perawatan alat tangkap, dan biaya hidup sehari-hari. Oleh karena itu, pendapatan bersih yang mereka terima setelah dikurangi berbagai biaya tersebut kemungkinan besar akan lebih rendah dari 2 juta rupiah per hari.

Pada umumnya nelayan tiram juga akan mengalami pendapatan dan pengeluaran yang berbeda karena berbagai faktor diantaranya biaya produksi, harga jual, dan hasil tangkapan. Pendapatan nelayan tiram dapat bervariasi tergantung pada hasil tangkapan dan harga jual di pasar dengan berdasarkan data wawancara lapangan, hasil yang diperoleh itu sebesar 10 juta setiap harinya. Meskipun demikian mereka juga sering kali menghadapi tantangan dalam hal pengeluaran yang dapat mengurangi pendapatan bersih mereka.



Gambar 4. Pengumpulan tiram sebelum dibakar

5. Dukungan Kearifan Lokal

Kearifan lokal di wilayah Tanete Rilau memiliki peran penting dalam pengembangan usaha mikro kuliner. Masyarakat setempat memiliki pengetahuan dan keahlian dalam memanfaatkan hasil laut secara tradisional, yang diwariskan secara turun-temurun. Hal ini menjadi modal sosial yang sangat berharga dalam pengembangan produk kuliner yang memiliki karakteristik dan cita rasa yang unik.

Penggunaan rempah-rempah dan bumbu khas daerah Barru dalam pengolahan tiram bakar memberikan ciri khas tersendiri pada produk yang dihasilkan. Masyarakat juga tetap mempertahankan metode pengolahan tradisional yang dipadukan dengan teknik modern, sehingga usaha ini tidak hanya bersifat ekonomis tetapi juga melestarikan kearifan lokal. Kearifan lokal juga menjadi daya tarik dalam promosi produk, di mana nilai-nilai budaya setempat diangkat melalui cerita sejarah dan tradisi masyarakat dalam memanfaatkan hasil laut. Ini meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang autentik.

Kearifan lokal memiliki nilai kehidupan yang tinggi dan layak terus digali, dikembangkan, serta dilestarikan sebagai antithesis atau perubahan sosial budaya dan modernisasi. Kearifan lokal dalam produk dan budaya masa lalu terus dipegang teguh sebagai panduan hidup. Meskipun nilainya lokal, maknanya dianggap sangat universal. Kearifan lokal terbentuk sebagai keunggulan budaya masyarakat setempat maupun kondisi geografis dalam arti luas (Ginting, *et., al.*, 2023).

6. Tantangan yang Dihadapi

Meskipun pengembangan usaha mikro ini menunjukkan hasil yang positif, beberapa tantangan tetap dihadapi, antara lain:

- a. Akses Modal Usaha, Beberapa kelompok usaha mikro masih menghadapi keterbatasan dalam modal untuk memperluas usaha dan membeli peralatan
- b. Kendala Logistik dan Distribusi, Distribusi produk tiram bakar ke pasar yang lebih jauh, seperti ke luar kabupaten atau provinsi, masih terkendala oleh logistik yang belum memadai.
- c. Konsistensi Kualitas, Menjaga konsistensi rasa dan kualitas produk menjadi tantangan, terutama saat permintaan meningkat, sehingga membutuhkan pengawasan kualitas yang lebih ketat.

7. Keberlanjutan Program

Untuk menjaga keberlanjutan usaha ini, langkah-langkah berikut telah diambil:

- a. Pembentukan Koperasi Usaha Mikro, Dengan adanya koperasi, masyarakat dapat mengakses modal yang lebih mudah dan mendukung sistem usaha yang lebih terkoordinasi.
- b. Peningkatan Kapasitas Masyarakat, Pelatihan lanjutan dalam manajemen usaha dan pemasaran terus dilakukan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, terutama dalam menghadapi persaingan pasar yang lebih luas.
- c. Kolaborasi dengan Pemerintah Daerah, Pemerintah Kabupaten Barru memberikan dukungan melalui program pemberdayaan ekonomi lokal, termasuk bantuan peralatan pengolahan dan promosi produk tiram bakar sebagai bagian dari agenda pariwisata kuliner di daerah tersebut.

KESIMPULAN

Pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal di Tanete Rilau, Kabupaten Barru, telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan ekonomi masyarakat pesisir. Selain membuka peluang usaha baru, program ini juga berhasil melestarikan dan mengangkat kearifan lokal dalam produk olahan laut yang bernilai tinggi. Meski masih ada tantangan dalam hal logistik dan pengembangan modal, potensi keberlanjutan usaha ini cukup besar dengan dukungan berkelanjutan dari pemerintah dan masyarakat.

Dari uraian pengembangan usaha mikro kuliner tiram bakar berbasis kearifan lokal di wilayah pesisir Tanete Rilau, Kabupaten Barru menunjukkan bahwa:

1. Peningkatan Ekonomi Masyarakat Pesisir, program ini memberikan alternatif sumber penghasilan yang berkelanjutan bagi masyarakat pesisir, terutama melalui inovasi pengolahan hasil laut yang memiliki nilai tambah ekonomis;
2. Pemberdayaan Lokal Berbasis Kearifan Lokal, usaha ini mengintegrasikan kearifan lokal dalam teknik pengolahan dan penggunaan bumbu tradisional, yang tidak hanya melestarikan budaya setempat tetapi juga meningkatkan daya tarik produk di pasar;
3. Dukungan Pemerintah dan Pemangku Kepentingan Lain, keberhasilan usaha ini sangat bergantung pada dukungan berkelanjutan dari pemerintah daerah, organisasi masyarakat, serta pihak lain melalui pelatihan, modal usaha, dan akses pasar.
4. Tantangan dan Solusi Berkelanjutan, meskipun usaha ini menghadapi tantangan seperti keterbatasan modal, logistik, dan konsistensi kualitas produk, pembentukan koperasi, pelatihan lanjutan, dan kolaborasi strategis menjadi solusi penting untuk menjaga keberlanjutan usaha.

Adapun rekomendasi yang dapat diberikan yaitu:

1. Pemerintah dan lembaga keuangan perlu menyediakan akses modal yang lebih mudah bagi pelaku usaha mikro, seperti melalui program hibah usaha kecil; serta pemerintah daerah diharapkan memperkuat regulasi dan kebijakan yang

- mendukung pemberdayaan ekonomi lokal, termasuk insentif untuk usaha mikro berbasis kearifan lokal;
2. Perbaikan infrastruktur seperti jalan, transportasi, dan fasilitas penyimpanan dingin akan mempermudah distribusi produk ke pasar yang lebih luas, termasuk luar daerah;
 3. Strategi pemasaran yang lebih terarah, seperti branding produk berbasis kearifan lokal, partisipasi dalam pameran kuliner, dan pemanfaatan media sosial, perlu ditingkatkan untuk memperluas jangkauan pasar;
 4. Kolaborasi dengan restoran, hotel, dan sektor pariwisata lokal dapat membantu meningkatkan daya saing produk tiram bakar. Selain itu, keterlibatan institusi pendidikan dan lembaga riset juga dapat mendukung inovasi produk dan teknologi pengolahan;
 - 5) Usaha ini perlu terus mengangkat nilai kearifan lokal sebagai keunggulan kompetitif, baik dalam promosi maupun dalam pengembangan produk untuk menarik wisatawan dan konsumen urban. Rekomendasi ini bertujuan untuk meningkatkan keberlanjutan usaha mikro tiram bakar, memperkuat ekonomi masyarakat pesisir, dan melestarikan budaya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Armanda. (2024). Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keberhasilan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Kuliner Di Kota Tangerang Selatan. *Jurnal Riset Dan Inovasi Manajemen*, 2(2), 122–136.
- Azzarah, D. A., Syam, A., Nurjannah, N., Nurdiana, N., & Ratnah, R. (2023). Pengelolaan Usaha Tiram Bakar dalam Meningkatkan Pendapatan Ekonomi Keluarga di Lajari Kabupaten Barru. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 9(1), 239.
- Cristina, Ahmadin, & Ridha, H. M. R. (2021). Usaha Kuliner Tiram di Kelurahan Coppo Kabupaten Barru 1998-2018. *Jurnal Pemikiran, Pendidikan Dan Penelitian Kesejarahan*, 8(1), 31–42.
- Djuarni, W. (2023). Strategi Produk Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Riset Inspirasi Manajemen Dan Kewirausahaan*, 7(1), 35–43.
- Ginting, H. S., Sidabutar, Y. F., & Bintang, M. R. (2023). Pengembangan Potensi Kearifan Lokal Yang Mendukung Pariwisata Di Kampung Tua Patam Lestari Kelurahan Patam Lestari Kecamatan Sekupang Kota

Batam. *Jurnal Potensi*, 3(2).

- Linda, J., Anam, F., Maqfirah, P., Kartika, L., Angraen, C., Ainun, F., Astuti, & Muchtar, N. F. (2023). Pengembangan Usaha Kuliner Tiram Bakar Desa Garessi Kecamatan Tanete Rilau Kabupaten Barru. *Jurnal Lepa-Lepa Open*, 3(4), 669–676.
- Mukramin, Sam'un. (2018). Strategi Bertahan Hidup: Masyarakat Pesisir Suku Bajo di Kabupaten Kolaka Utara Survival Strategy: Coastal Community of Bajo Tribe in North Kolaka Regency. *Walasuji*, 9(1), 175–185.
- Mustari. (2023). *Pengelolaan Sumber Daya Pesisir di Buton* (Vol. 6, Issue May).
- Nugroho, A. M. D. (2022). Pengelolaan Usaha Tiram Dalam Meningkatkan ekonomi Keluarga di Lajari Kabupaten Barru (Analisis Ekonomi Islam. *Skripsi*, 1(2), 1–70.
- Nurjannah, D. (2020). *Analisis Swot sebagai Strategi*. 1(1), 97–112.
- Salamanu, S. A. (2017). *Identifikasi jenis tiram dan keanekaragamannya di daerah intertidal Desa Haria Kecamatan Saparua Kabupaten Maluku Tengah. BIOSEL (Biology Science and Education): Jurnal Penelitian Science dan Pendidikan*, 6(2), 171–175. 6(2), 171–175.
- Surbakti, S. H. B., & Perkasa, R. D. (2023). Pengaruh Pemberdayaan Usaha Kecil dan Menengah terhadap Pembangunan Ekonomi Masyarakat Kabupaten Karo. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 11(3), 1157–1170.