

## **PENYULUHAN KEWIRAUSAHAAN TENTANG BISNIS KELUARGA KEPADA PERKUMPULAN IBU-IBU RT 12 KOTA BANJARMASIN**

**Yuliarti Rezeki<sup>1)</sup>, Dyah Sri Wulandari<sup>2)</sup>, Dewi Aina<sup>3)</sup>, Ridha Nur Izzati<sup>4)</sup>, Mirmaraditha Widyani<sup>5)</sup>**

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Sari Mulia, Banjarmasin

email: yuli.rezeki303@gmail.com

**Submit** : 05/07/2021 | **Accept** : 25/08/2021 | **Publish**: 30/09/2021 |

### **Abstract**

*This Community Service is about Entrepreneurship Counseling About Family Business to the Women's Association of Rt. 12 Banjarmasin City. The problem faced by the residents of Kelayan A is that during the current pandemic, some residents have experienced layoffs and decreased income. The purpose of holding this entrepreneurship counseling is to help residents in dealing with these problems. As for how to diversify Haruan fish into shreds. The advantage of processing the product in the form of shredded fish is that the product can be more resistant. In terms of income, there is new income for residents of service A and this is very helpful for residents who do not have jobs because they are affected by Covid-19. The method in this service is by way of counseling and training. The first thing that was done was counseling about entrepreneurship and how to make haruan fish floss so that it could provide added value. Second, designing product packaging in order to increase prices and third, exposure on marketing methods both online and offline. The result of this entrepreneurship counseling is that the traders are very enthusiastic. The formation of a new group of entrepreneurs on a small scale is expected to increase in the future. Citizens also gain insight into better marketing. The conclusion from this activity is that there is an increase in the income of local residents.*

**Keywords:** Shredded, Haruan Fish, Entrepreneurship

### **Abstrak**

Pengabdian Kepada Masyarakat ini mengenai Penyuluhan Kewirausahaan Tentang Bisnis Keluarga Kepada Perkumpulan ibu-ibu Rt. 12 Kota Banjarmasin. Adapun masalah yang dihadapi para warga kelayan A adalah pada masa pademi saat ini sebagian warga ada yang mengalami PHK dan penurunan pendapatan. Tujuan diadakan penyuluhan kewirausahaan ini adalah membantu warga dalam menghadapi masalah tersebut. Adapun caranya dengan mendiversifikasi ikan haruan menjadi abon. Keuntungan adanya pengolahan produk dalam bentuk abon ikan haruan ini yaitu produk dapat lebih tahan. Dari sisi pendapatan adanya pendapatan baru bagi warga kelayan A dan hal ini sangat membantu sekali bagi warga yang belum memiliki pekerjaan karena terdampak Covid-19. Metode dalam pengabdian ini adalah dengan cara penyuluhan dan pelatihan. Hal pertama yang dilakukan yaitu penyuluhan mengenai kewirausahaan dan cara membuat abon ikan haruan sehingga dapat memberikan nilai tambah. Kedua, mendisain kemasan produk agar dapat meningkatkan harga dan ketiga, pemaparan mengenai cara pemasaran baik secara online dan offline. Hasil dari penyuluhan kewirausahaan ini yakni para pedagang sangat antusias sekali. Terbentuknya kelompok wirausaha yang baru dalam skala kecil dan kedepannya diharapkan bisa bertambah lagi. Warga juga mendapat wawasan mengenai pemasaran yang lebih baik. Adapun kesimpulan dari kegiatan ini terdapat peningkatan pendapatan warga sekitar.

**Kata Kunci:** Abon, Ikan Haruan, Kewirausahaan

### **PENDAHULUAN**

Pandemi Covid-19 telah menyebabkan menurunnya perekonomian dan aktivitas di berbagai

sektor di wilayah Indonesia. Tidak terkecuali di daerah Kalimantan Selatan khususnya warga kelayan A Banjarmasin. Tidak sedikit dari warga kelayan A yang

kepala keluarga sebagai penyokong ekonomi keluarga terkena PHK, penurunan gaji serta para pelaku UMKM yang tidak mampu meneruskan usahanya dan para pedagang khususnya dalam penyuluhan kewirausahaan ini berprofesi sebagai pedagang ikan. Melihat kondisi ekonomi yang tidak menentu saat pademi ini dimana kami melakukan penyuluhan kewirausahaan kepada warga dengan harapan dapat memotivasi para warga untuk bangkit dari keterpurukan ekonomi agar tetap semangat dan menciptakan peluang usaha baru ditengah pademi saat ini.

Kewirausahaan didefinisikan sebagai seseorang yang berjiwa pemberani yang berani mengambil kemungkinan untuk buka satu usaha di berbagai peluang yang ada (Kasmir, 2019). Menurut Thomas W dalam Rintan Saragih (2017) kewirausahaan diartikan sebagai proses penerapan inovasi, kreativitas, dapat memecahkan masalah dan mencari peluang yang dihadapi setiap orang dalam kehidupan sehari-hari. Sedangkan menurut Ananda dan Rafida (2016), makna kewirausahaan dapat dipahami sebagai sikap jiwa, mental yang selalu aktif untuk menciptakan sesuatu yang baru memiliki nilai tambah dan bermanfaat bukan hanya untuk diri sendiri tetapi juga bagi orang lain. Ikan merupakan salah satu sumber nutrisi penting yang dibutuhkan oleh manusia. Kebanyakan masyarakat mengkonsumsi ikan air laut dibanding air tawar meskipun ikan air tawar juga memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Ikan merupakan salah satu bahan pangan yang kaya protein sehingga baik untuk dikonsumsi setiap harinya. Ikan merupakan komoditas yang mudah rusak dan cepat mengalami pembusukan. Oleh karena itu perlu dilakukan diversifikasi hasil perikanan dalam bentuk produk olahan (Restu, 2016).

Untuk meningkatkan nilai tambah dan diversifikasi produk maka dibuatlah olahan dari produk yang berbahan ikan.

Salah satu produk olahan yang cukup terkenal dimasyarakat adalah abon. Huthaimah, et.al (2017) Abon ikan merupakan produk olahan hasil perikanan yang dibuat dari daging ikan, atau olahan ikan yang diberi bumbu. Abon diolah dengan cara perebusan, penggorengan, pengepresan atau pemisahan minyak. Produk yang dihasilkan mempunyai bentuk lembut, rasa enak, dan memiliki daya awet yang relatif lama. Jenis ikan yang baik untuk pembuatan abon adalah jenis ikan yang mempunyai serat yang kasar dan tidak mengandung banyak duri. Pada proses pemasakan abon ikan, selain penggorengan juga dapat dilakukan dengan metode penyangraian. Kedua metode ini akan mempengaruhi karakteristik mutu dari produk abon yang di hasilkan. Salah satu ikan yang dapat diolah menjadi abon ikan adalah ikan gabus atau ikan haruan yang sering disebut orang dimasyarakat.

Sibirian (2020) abon ikan biasanya digunakan sebagai makanan pendamping dan sangat baik digunakan oleh semua orang karena banyak kandungan gizinya, terutama anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan dan baik bagi perkembangan otak anak. Kandungan protein yang terdapat pada ikan haruan berupa Omega 3, Omega 6 dan rendah kolesterol. Adapun Kandungan protein dalam ikan haruan itu sendiri mencapai 25,1% dan 6,224% dari protein tersebut berupa albumin. Kandungan asam amino esensial nya dapat membantu mempercepat penyembuhan luka dan pembentukan jaringan baru pada tubuh kita. Manfaat lain dari ikan haruan yang tidak kalah baiknya dan sangat bermanfaat bagi tubuh manusia adalah menyembuhkan Luka Operasi, Autis, Status Gizi Balita, status gizi lansia, Diabetes, Stroke, Penderita hipalbuminemia, Penderita HIV/AIDS, penderita tuberculosis, hemoglobin dan Proses penyembuhan pada penderita luka

bakar. dengan cara mengambil ekstrak/sarinya.

Meskipun manfaatnya sangat baik bagi tubuh kita, namun ada sebagian masyarakat yang tidak menyukai Ikan haruan untuk dikonsumsi karena dipengaruhi oleh bau amis dari ikan haruan itu sendiri dan bentuknya bulat panjang yang menyerupai kepala ular dan di luar negeri biasanya disebut sebagai snakehead. Untuk mengatasi hal tersebut alternatifnya bisa dengan pengolahan abon ikan haruan untuk mengurangi bau amis dan bentuknya yang sebagian orang tidak menyukainya.

Pengolahan abon yang baik, tentunya akan menghasilkan olahan produk yang baik pula. Namun, dari sekian banyak jenis pengolahan, perlu diketahui pengolahan yang paling tepat untuk menghasilkan suatu produk sehingga dapat meminimalisir tingkat kehilangan atau penurunan kandungan gizi yang dikandung dalam ikan haruan setelah diolah, sehingga nutrisi yang terdapat pada bahan tersebut tetap dapat terjaga.

Salah satu cara untuk menjaga kandungan gizi ikan haruan agar tetap ada dengan menjaga kebersihan pada saat pengolahan tentu sangat berpengaruh pada masa simpan abon tersebut. Pemilihan ikan yang segar juga sangat penting untuk menentukan kualitas abon.

Pembuatan abon ikan haruan sendiri relatif mudah dan dapat dijadikan sebagai alternatif sumber pendapatan keluarga. Pengolahan abon ikan haruan dapat dilakukan dalam skala kecil (rumahan) maupun skala industri. Dilihat dari segi harga, ikan haruan lumayan lebih mahal bila di bandingkan ikan air tawar lainnya maupun ikan air laut. Hal tersebut pada nantinya akan berdampak pada harga jual abon dan disini lah nantinya perlunya pemasaran yang baik dan tepat agar abon dapat terjual.

Pada pengabdian ini juga diadakan Penyuluhan mengenai pemasaran. Hal ini

bertujuan untuk memberi pengetahuan tentang teknik menjual dan menentukan harga jual produk. Penetapan harga jual produk sangat lah penting. Dalam kasus ini, penghitungan harga pokok produksi yang matang akan berguna untuk menentukan harga jual yang akurat, sehingga produk tersebut dapat bersaing dengan produk lain dipasaran (Mariani et al., 2014) Strategi penentuan harga jual dengan menggunakan teknik harga pokok produksi adalah dengan memasukkan seluruh komponen biaya produksi sebagai unsur harga pokok yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, biaya overhead (variabel maupun tetap) ditambah dengan biaya non produksi. Metode ini merupakan metode full costing yang digunakan untuk penentuan harga produk abon ikan haruan.

Adapun tujuan dari kegiatan Pengabdian ini adalah membantu para pedagang dengan mendiversifikasi olahan berbahan ikan sehingga menjadi nilai tambah dan menghasilkan pendapatan terutama pada masa sulit seperti padami saat ini. Menumbuhkan minat kewirausahaan para kalangan masyarakat khususnya warga di jalan kelayan A dan diharapkan dapat menciptakan lapangan pekerjaan yang baru bagi masyarakat yang belum memiliki pekerjaan atau warga yang pekerjaannya serabutan.

## **METODE KEGIATAN**

Metode dalam pengabdian ini adalah dengan cara penyuluhan dan pelatihan. Adapun penyuluhan berupa penyuluhan kewirausahaan untuk memberikan motivasi dan menumbuhkan minat berwirausaha bagi warga kelayan A sehingga kedepannya diharapkan dapat membuat bisnis keluarga dalam skala kecil tentunya. Metode yang kedua dengan mengadakan pelatihan membuat abon ikan haruan beserta tambahan bahan baku atau pelengkap lainnya yang dapat membuat abon menjadi lebih nikmat, lezat, sehat dan praktis. Pada

pelatihan ini juga diajarkan cara membuat kemasan yang baik, menarik dan produk dapat tahan lama. Pembuatan label kemasan yang dapat diolah sebagai oleh-oleh khas Banjarmasin. Dan yang terakhir adalah sosialisai mengenai marketing baik secara online maupun secara offline.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Penyuluhan Kewirausahaan ini dilakukan secara bertahap selama 3 hari berturut-turut. Hari pertama kita melakukan sosialisai mengenai pentingnya berwirausaha dan menumbuhkan minat warga kelayan A untuk berwirausaha.

Hari kedua kita melakukan kegiatan pembuatan abon ikan haruan beserta pembuatan kemasan yang menarik. Membuat abon ikan haruan sebagai oleh-oleh ketika turis berkunjung ke Banjarmasin.



Gambar 1. Mendiversifikasi Ikan Haruan Menjadi Abon dan Oleh-Oleh Khas Banjarmasin



Gambar 2. Pengolahan Abon Ikan Haruan

Hari ketiga penyuluhan mengenai teknik pemasaran yang bisa dilakukan baik secara offline maupun online. Pada sesi

terakhir kegiatan adanya pembentukan kelompok wirausaha yang baru. Dan kegiatan ini akan selalu didampingi agar setiap kegiatan kewirausahaan dapat terpantau serta dapat di evaluasi mengenai ketercapaian produk abon ikan haruan yang ada dipasaran sehingga pada kegiatan kewirausahaan selanjutnya dapat membuat strategi yang terbaik dan tidak menutup kemungkinan akan ada produk produk terbaru selain abon ikan haruan.



Gambar 3. Sosialisasi Mengenai Pemasaran

## SIMPULAN

1. Ketersediaan ikan haruan untuk wilayah Banjarmasin sangat mudah di dapatkan.
2. Harga ikan haruan cukup mahal dikarenakan musim panen yang tidak menentu.
3. Prospek usaha abon ikan haruan memiliki peluang terbuka lebar untuk bisa di ekspor dan sejauh ini persaingan antara pengusaha abon ikan masih sedikit.
4. Terbukanya wirausaha baru di wilayah kelayan A yang tentunya akan menambah pendapatan warga
5. Menciptakan lapangan pekerjaan baru
6. Dalam program ini diterapkan tahapan proses pemberdayaan yang berwujud pelatihan dan pendampingan yaitu kegiatan monitoring.
7. Warga jadi lebih mengetahui mengenai pemasaran dan strategi yang baik dalam memasarkan abon ikan haruan

## UCAPAN TERIMAKASIH

Pada Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini tentu tidak lepas kerjasama semua pihak yang terlibat. Untuk itu penulis mengucapkan terimakasih banyak atas kerjasama yang baik sehingga terselenggaranya acara ini, baik dari mitra masyarakat dalam hal ini kelompok ibu – ibu di Rt.12 Kelayan A kota Banjarmasin serta para dosen dan mahasiswa yang ada di lingkungan fakultas Humaniora Universitas Sari Mulia.

Demikian laporan penyelenggaraan Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai Penyuluhan Kewirausahaan Tentang Bisnis Keluarga Kepada Perkumpulan Ibu-Ibu Rt. 12 Kota Banjarmasin semoga dapat bermanfaat bagi semua

## DAFTAR PUSTAKA

Ananda, R. (2016). Pengantar Kewirausahaan. Perdana Publishing.

Huthaimah, Yusriana, & Martunis. (2017). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode

Pembuatan Abon Ikan terhadap Karakteristik Mutu dan Tingkat Penerimaan Konsumen ( Effect of Fish Type and Fish Abon Making Method on Quality Characteristics and Consumer Acceptance Levels ) Program Studi Teknologi Hasil Pert. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah, 2(3), 244–254.

Kasmir (2019). Kewirausahaan. Depok: Raja Grafindo Persada

Restu. (2016). Pengolahan Abon Ikan Karandang (Channa pleurophthalmus) dengan Penambahan Kelapa Parut. Jurnal Ilmu Hewani Tropika, 5(1), 22–26.

Saragih, R. (2017). Jurnal kewirausahaan. Jurnal Kewirausahaan, 3(2), 50–58.

Siburian, Frisca, et, A. (2020). Strategi Pemasaran Abon Ikan Gabus. 15(1), 1–9.