

PENGOLAHAN DAN MANAJEMEN USAHA PRODUK KERIPIK IKAN MUJAIR DALAM UPAYA MENINGKATKAN POTENSI LOKAL

Ziecky Mardoni

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Putra Indonesia YPTK Padang

email: zieckymardoni@upiypk.ac.id

Submit : 12/01/2021 | **Accept** : 25/02/2021 | **Publish**: 30/03/2021 |

Abstract

The purpose of the Community Service Program for the Utilization of Science and Technology for the Community of Solok City, Kel IX Korong, is to provide training and assistance on processing and business management to the "Mujair IX Korong" Fish Farming Partner Group which produces processed Mujair fish. Because all this time, what partners have done for tilapia fish products are only selling tilapia fish products directly without further processing. For this reason, in an effort to increase local potential, it is necessary to provide counseling to partners. Based on this, the Community Service Program for the Utilization of Science and Technology for the Community of Solok City, IX Korong Village, for partners to increase knowledge and skills in processing tilapia fish through training and assistance in making processed tilapia fish products, financial management for their efforts and providing knowledge and enlightenment. in strategic management in marketing products with an online system. From the results of this counseling, it was found that the productivity produced by partners in processing tilapia fish into chips snack products began to increase in sales. The marketing network that is carried out is increasingly widespread. Thus, the local potential generated by the "Mujair XI Korong" Fish Farming Partner Group will increase.

Keywords: Community Service Program, Mujair Fish, Chips

Abstrak

Tujuan program Pengabdian Masyarakat Pemanfaatan Iptek Bagi Masyarakat Kota Solok Kel IX Korong adalah untuk melakukan pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan dan manajemen usaha pada Kelompok Mitra Petani Budidaya Ikan "Mujair IX Korong" yang memproduksi olahan ikan Mujair. Karena selama ini yang dilakukan mitra terhadap hasil ikan mujair hanya menjual produk ikan mujair langsung tanpa diolah lebih lanjut. Untuk itu dalam upaya meningkatkan potensi lokal, maka perlu dilakukan penyuluhan kepada mitra. Berdasarkan hal tersebut, maka dilaksanakan program Pengabdian Masyarakat Pemanfaatan Iptek Bagi Masyarakat Kota Solok Kelurahan IX Korong, kepada mitra untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan ikan mujair dengan melalui pelatihan dan pendampingan dalam membuat produk olahan ikan mujair, manajemen keuangan atas usahanya dan memberikan pengetahuan serta pencerahan dalam strategi manajemen dalam memasarkan produk dengan sistem online. Dari hasil penyuluhan ini, diperoleh bahwa produktivitas yang dihasilkan mitra dalam mengolah ikan mujair menjadi produk camilan keripik mulai meningkat penjualannya. Jaringan pemasaran yang dilakukan semakin meluas. Dengan demikian, maka potensi lokal yang dihasilkan oleh Kelompok Mitra Petani Budidaya Ikan "Mujair XI Korong" ini meningkat.

Kata Kunci: Program Pengabdian Masyarakat, Ikan Mujair, Keripik

PENDAHULUAN

Ikan mujair sudah dikenal masyarakat sejak zaman dahulu. Mujair mudah ditemukan diperaian umum, seperti danau, sungai, bendungan atau waduk, telaga, saluran irigasi dan rawa-rawa. Sejauh ini

ikan mujair kurang disukai oleh masyarakat karena ukuran tubuhnya yang kecil dan dagingnya yang tipis. Kondisi tersebut menjadikan ikan mujair memiliki harga yang murah dipasaran. Oleh karena itu masyarakat enggan membudidayakannya.

Nilai Ikan mujair dapat ditingkatkan melalui peningkatan kegunaan bentuk (form utility), yaitu ikan mujair dikembangkan menjadi produk yang lebih sempurna sehingga memiliki cita rasa enak. Salah satu produk olahan ikan mujair yang berpotensi disukai masyarakat adalah keripik ikan. Pengolahan ikan mujair menjadi keripik ikan akan dapat meningkatkan kesukaan (preferensi) masyarakat mengkonsumsi ikan mujair, karena produk keripik ikan memiliki cita rasa yang gurih dan lezat. Melalui peningkatan kegunaan bentuk ini diharapkan dapat meningkatkan pasar ikan mujair serta meningkatkan harga jualnya.

Pengetahuan masyarakat yang kurang tentang cara pengolahan ikan mujair akan menyebabkan ikan mujair kurang memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Oleh karena itu, perlu alternatif pengolahan ikan mujair yang tidak mengurangi nilai gizi, cita rasa alami ikan mujair, dan dapat dilakukan sendiri secara mandiri di rumah (Candra & Setiawan, 2013).

Berdasarkan uraian tersebut di atas, maka perlu dilakukan program pengabdian masyarakat pemanfaatan IPTEK bagi masyarakat Kota Solok Kelurahan IX Korong pada Kelompok Mitra, Petani Budidaya Ikan “Mujair XI Korong”. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pelatihan dan pendampingan pada Kelompok Mitra Petani Budidaya Ikan “Mujair XI Korong” yang memproduksi olahan ikan mujair. Selain itu, juga memperkenalkan strategi pemasaran produk yang baik untuk meningkatkan potensi lokal yang akan berdampak pada peningkatan pendapatan mitra.

METODE KEGIATAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat ini, meliputi:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini dilakukan observasi lapangan, pengenalan secara formal terlebih dahulu dengan pihak mitra, sosialisasi dan berkoordinasi dengan mitra serta mengurus surat ijin kegiatan dan pembelian bahan baku serta peralatan.

2. Tahap Pelatihan

Dalam tahap pelatihan, meliputi 2 (dua) metode yang digunakan yaitu:

a. Memberikan penyuluhan

Pada tahap penyuluhan ini dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab untuk menjelaskan materi tentang bagaimana memilih bahan baku yang baik sesuai standar, mensosialisasikan diversifikasi produk olahan ikan mujair dan manajemen usaha, bagaimana mengatur keuangan usaha dengan memberikan penyuluhan dalam pencatatan pembukuan, menghitung harga pokok serta dengan memberikan penguatan aspek motivasi usaha bagi para petani budidaya ikan mujair dan warga serta memberikan teknik strategi pemasaran yang baik dalam memasarkan produknya sesuai dengan kemajuan teknologi informasi di era revolusi industri 4.0 ini.

b. Pelatihan Pengolahan Keripik Ikan

Pada tahap pelatihan dengan metode ini dengan tujuan untuk mengetahui proses pengolahan produk camilan keripik yang berbahan dasar ikan mujair dengan harapan dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam memahami materi pelatihan.

Adapun proses pengolahan ikan mujair menjadi keripik diterangkan sebagai berikut:

1. Bahan

- 30 kg ikan mujair segar ukuran sekitar 4 – 5 cm
- $\frac{3}{4}$ kg bawang putih
- 0,20 kg jahe
- 3 kg tepung terigu
- 3 kg tepung beras
- 1 kg garam
- 3 biji miri

- h. 150 gram penyedap masakan 1 sendok the ketumbar
- i. 7 kg minyak goreng
2. Peralatan
 - a. Ayakan berukuran besar
 - b. Kompor gas
 - c. Pisau
 - d. Wajan Penggorengan
 - e. Serok dan soled
 - f. Baskom besar

3. Tahap Pembuatan

- a. Ikan mujair Besar dibersihkan sisik dan jeroannya lalu dicuci dengan air bersih. Jahe yang sudah di blender dan perasan jeruk dibubuhi ke air secukupnya. Setelah itu ikan dibilas sekali dengan air bersih.
- b. Ikan ditiriskan sampai kering
- c. Bawang putih, ketumbar, miri, garam dan ajinomoto ditumbuk atau diblender menjadi bumbu racikan hingga menjadi bubur dengan menambah air sedikit demi sedikit.
- d. Bumbu racikan dicampur dengan ikan dan aduk sampai rata.
- e. Ikan dibubuhi tepung terigu dan tepung beras diaduk sampai rata, lalu lakukan pengayakan untuk mengurangi tepungnya.
- f. Ikan digoreng hingga masak dan kering, keripik yang telah masak berwarna coklat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengemasan atau pengepakan ada dua jenis yaitu pengepakan untuk konsumen dan pengepakan untuk pengangkutan yang dijelaskan sebagai berikut:

a. Pengepakan untuk konsumen

Pengemasan untuk konsumen dalam kantong plastik yang di isi sebanyak 200 - 500 gram (2 - 5 ons). Jumlah ideal satu kantong plastic adalah 200 - 500 grm. Dengan kemasan seperti itu, volume cukup memadai dan harga akan terjangkau konsumen berbagai kalangan dan

memudahkan pemasarannya. Kemasan harus diberi label dan dibuat sedemikian hingga menarik dan mudah dikenali. Kripik ikan yang telah dikemas dapat dikemas lagi kedalam dus yang dibeli label.

Alat pengepakan yang ideal berukuran 40 cm x 40 cm x 35 cm atau 50 cm x 50 cm x 40 cm. Bahan kemasan yang baik adalah papan kayu sengon atau pinus. Bahan kayu tersebut selain kuat juga ringan dan harganya murah. Ketebalan papan cukup 0,5 cm dan lebarnya 8 cm. Terakhir bagian luar pengepakan diberi label keterangan secara informative tentang merek, produk, jumlah, berat dan lainnya.

Keripik ikan yang telah dikemas dapat langsung dipasarkan ke pusat pasar seperti: pasar swalayan (supermarket), kios-kios wisata, pasar tradisional, toko penjaja makanan kecil. Pemasaran keripik ikan dapat terlaksana secara langsung antara petani produsen dan konsumen, atau tengkulak atau grosir/agen dilokasi pengolahan keripik (rumah industri pengolahan keripik).



Gambar 1. Keripik Ikan Mujair yang Dikemas Dan Siap Dipasarkan

Tujuan kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat pemanfaatan IPTEK bagi masyarakat adalah upaya untuk memberikan pengetahuan kepada mitra tentang pengolahan dan manajemen usaha dalam mengelola usaha produksi produk camilan keripik ikan mujair. Pada awalnya Mitra Petani Budidaya ikan “Mujair IX Korong” ini dalam mengolah ikan mujair hanya dilakukan secara sederhana, dipanggang atau langsung dijual. Namun

dengan adanya kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilakukan perubahan mindset serta pandangan dan pemikiran atas pengolahan ikan mujair hasil budidaya.

Pada tahap awal dilakukan ceramah, diberi materi penyuluhan dalam proses penyuluhan terkait dengan bahan-bahan yang berkualitas standar yang diperlukan dalam proses pembuatan produk camilan keripik ikan mujair dengan disertai tanya jawab dan diskusi. Demikian juga materi pembukuan bagaimana menghitung harga pokok produk serta strategi pemasaran yang jitu yang harus dilakukan dalam menghadapi persaingan yang semakin tajam dewasa ini seiring dengan perubahan teknologi informasi terlebih di era revolusi informasi 4.0 ini.

Setelah proses pembekalan secara teori sudah diberikan lewat penyuluhan, baru tahap berikutnya dilakukan pelatihan tentang pencatatan pembukuan keuangan. Di sini mitra diberikan pelatihan dan pemahaman atas pentingnya pencatatan keuangan usaha, agar dapat diketahui berapa harga pokok produk yang diproduksi dan berapa harga jual yang akan ditetapkan atas produk yang akan diproduksi, sehingga dapat memperkirakan berapa keuntungan yang akan diterima atas penjualan produknya. Tentunya setelah dapat memperhitungkan harga pokok penjualan, maka tahap terakhir yaitu dengan memberikan pelatihan tentang pemasaran. Dengan adanya pengetahuan tentang strategi manajemen pemasaran, maka wawasan peserta meningkat, sehingga diharapkan mereka sanggup mengadakan perubahan - perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

SIMPULAN

Adanya penyuluhan dan pelatihan tentang pengolahan dan manajemen usaha ini disambut dengan rasa senang, gembira

dan respon yang tinggi oleh mitra petani budidaya ikan “Mujair IX Korong” Kota Solok . Selain itu dengan adanya penyuluhan yang dilakukan dapat menambah pengetahuan bagi para mitra. Sehingga kemampuan mitra bertambah dalam pengetahuan pengolahan camilan berbahan dasar ikan mujair.

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat, dapat disimpulkan bahwa dengan adanya pelatihan pengolahan dan manajemen usaha produk camilan keripik ikan mujair pada mitra petani budidaya ikan “Mujair IX Korong” Kota Solok, maka kualitas dan kuantitas olahan camilan keripik berbahan dasar ikan mujair sebagai produk lokal yang dihasilkan oleh mitra akan meningkat.

Selain itu dapat meningkatkan pengetahuan tentang pembukuan pencatatan keuangan usaha sehingga mitra dapat melakukan tertib administrasi keuangan usahanya dan dapat menjalankan bisnisnya dengan baik. Serta dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang Pemasaran, sehingga dapat mengimplementasikan berbagai strategi pemasaran dan pada akhirnya omzet penjualan meningkat. Dengan demikian, maka dapat meningkatkan potensi lokal yang dimiliki oleh para mitra.

DAFTAR PUSTAKA

- Purwanti, P., Susilo, E., & Indrayani, E. (2020). Business Empowerment Program and Household Economic Welfare: Lesson from Indonesia. *The Journal of Asian Finance, Economics, and Business*, 7(1), 313-320.
- Astuti, E., & Isharijadi, I. (2019). Pengenalan open journal system (OJS) untuk publikasi ilmiah mahasiswa. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(4), 409-414.
- Dwipayana, A. 2003. *Karya Ilmiah Menulis di Media*. Jakarta: Global matematika.

Sari, D. B. K. (2019). Pengenalan Open Jurnal System Madika Pusat Pendidikan Dan Pelatihan. Madika: Media Informasi Dan Komunikasi Diklat Kepustakawanan, 5(1), 95-106

Saragih, R. (2017). Membangun Usaha Kreatif, Inovatif dan Bermanfaat Melalui Penerapan Kewirausahaan Sosial. Jurnal Kewirausahaan, 3(2), 26-34.

Kasmir. 2019. Analisis Laporan Keuangan. Edisi Pertama. Cetakan Keduabelas. PT Raja Grafindo Persada.

Debertin, D. L. (2012). Agricultural Production Economics. Macmillan Publishing Company, New York.