



PENGABDIAN MASYARAKAT PENGEMBANGAN PRODUK UMKM OLAHAN IKAN BANDENG

Sugito, Alan Prahutama, Tarno

Departemen Statistika, FSM, Universitas Diponegoro, Semarang

sugitostat@gmail.com

Abstrak

Salah satu pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) melalui perguruan tinggi adalah dengan melakukan pengabdian kepada masyarakat. Program pengabdian masyarakat sangat didukung oleh Kemenristek Dikti melalui salah satu program pengabdian masyarakat. Kemenristek Dikti melalui Universitas Diponegoro dalam program pengembangan produk ekspor (PPPE) telah melakukan usaha peningkatan UMKM Olahan ikan bandeng di kabupaten Pati, Jawa Tengah. Program dibagi menjadi beberapa bagian antara lain pelatihan, peningkatan kualitas dan kapasitas produksi, serta pemasaran. UMKM yang menjadi mitra dalam program ini adalah UMKM Primadona (UMKM 1) dan UMKM Kembar Sumber Rejeki (UMKM 2). Dengan adanya program pengabdian ini mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas dari kedua UMKM tersebut. Program untuk pelatihan adalah pelatihan sertifikasi MD oleh BPPOM. Sedangkan untuk peningkatan produksi program yang dilakukan adalah dengan pemberian alat berupa continuous sealer, induction sealing, oven produksi serta kompor. Untuk meningkatkan kualitas produk, telah dilakukan pengurusan sertifikasi PIRT serta Halal untuk kedua UMKM tersebut. Sedangkan untuk aspek pemasaran antara lain pembuatan packaging, pembuatan web, publikasi melalui surat kabar serta publikasi melalui televisi.

Kata kunci: UMKM, Olahan Ikan Bandeng, Pengabdian Masyarakat

PENDAHULUAN

Salah satu peningkatan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) melalui perguruan tinggi adalah dengan melakukan program pengabdian masyarakat. Kementerian Dikti juga mendukung program pengabdian masyarakat melalui pendanaan yang diberikan. Salah satu program pengabdian masyarakat melalui perguruan tinggi adalah Pengembangan Produk Ekspor (PPPE). Program ini bertujuan meningkatkan UMKM untuk menyiapkan produknya menjadi produk ekspor. Program pengabdian masyarakat mendorong UMKM untuk memajukan usahanya dari segi kuantitas dan kualitas produk. Diharapkan dengan program pengabdian masyarakat ini menjadi stimulus bagi UMKM untuk lebih bersemangat dan serius mengelolah usaha yang dilakukan.

Kabupaten Pati merupakan salah satu kabupaten yang ada di Jawa Tengah, terletak dipesisir utara pulau Jawa. Produk unggulan kabupaten Pati bermacam-macam antara lain batik bakaran, kuningan, produksi garam serta ikan bandeng. Untuk meningkatkan keunggulan daerah dan persiapan produk ekspor perlu dilakukan pembinaan untuk produk unggulan tersebut. Ikan bandeng di kabupaten Pati, mempunyai ciri khas ikan bandeng yang tidak berbau tanah atau tidak apek. Pada program pengabdian masyarakat Kemenristek Dikti melalui Universitas Diponegoro adalah melakukan pembinaan UMKM olahan ikan bandeng. UMKM yang menjadi mitra dalam program pengabdian ini adalah UMKM Primadona dan UMKM kembar Sumber Rejeki. UMKM Primadona merupakan UMKM yang berfokus pada pengolahan ikan bandeng tanpa duri, sedangkan UMKM kembar sumber rejeki berfokus pada pengolahan ikan bandeng duri lunak. Olahan ikan bandeng duri lunak menjadi olahan ikan bandeng favorit untuk dikonsumsi. Hal ini dikarenakan ikan bandeng yang mempunyai kandungan gizi yang tinggi, akan tetapi ikan bandeng mempunyai duri yang sangat banyak, sehingga masyarakat lebih suka mengkonsumsi ikan bandeng yang diolah menjadi bandeng duri lunak.



Program pengabdian untuk UMKM olahan ikan bandeng ini berfokus pada tiga aspek antara lain aspek pelatihan, aspek peningkatan kualitas dan kuantitas produk serta aspek pemasaran. Diharapkan dengan berfokus pada tiga aspek ini mampu meningkatkan pengembangan usaha oleh kedua UMKM tersebut. Pada dasarnya sebelum penentuan tiga aspek tersebut, telah dilakukan analisis permasalahan terhadap kedua UKM tersebut. Analisis permasalahan dilakukan dengan cara diskusi, *indepth interview*, serta pengamatan.

METODE

UMKM Primadona

UMKM Primadona (UMKM 1) merupakan UMKM olahan bandeng tanpa duri. Terletak di desa Doropayung, kecamatan Juwana, kabupaten Pati. UMKM ini telah berdiri semenjak 2009. Didirikan oleh pasangan suami istri sekaligus pemilik UMKM yaitu Sunarso dan Yahyumi. Olahan ikan bandeng Primadona sangat bermacam-macam antara lain bandeng tanpa duri/cabut duri, otak-otak, nugget, resoles, keripik ikan bandeng, abon ikan bandeng, abon duri ikan bandeng, keripik kulit ikan bandeng, kerupuk ikan bandeng dan kaki naga ikan bandeng. UMKM ini memiliki pegawai rata-rata 3-4 pegawai perharinya.

1. UMKM Kembar Sumber Rejeki

UMKM Kembar Sumber Rejeki (UMKM 2), merupakan UMKM yang ada di desa Mangunlegi, kecamatan Batangan, kabupaten Pati. UMKM ini didirikan oleh ibu Dasi selaku pemilik UMKM pada tahun 2006. UMKM ini menghasilkan produk bandeng duri lunak, sempolan bandeng, pepes bandeng duri lunak, serta petis bandeng. UMKM ini memiliki pegawai rata-rata 5-6 orang perharinya.

2. Analisis Solusi Permasalahan

Dalam mengidentifikasi permasalahan UMKM perlu dibuat roadmap permasalahan UMKM. Selain itu dianalisis juga keunggulan UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Program PPPE untuk olahan ikan bandeng di kabupaten Pati telah didanai oleh Kemenristek Dikti melalui Universitas Diponegoro dari tahun 2016-2018. Program PPPE diselenggarakan selama 3 tahun, yang dulu nama program ini adalah Ipteks bagi produk ekspor (IbPE). Tahun 2018 ini merupakan tahun terakhir atau tahun ketiga. Dalam pelaksanaan program tahun ketiga, kita analisis terlebih dahulu apa yang menjadi permasalahan UMKM. Analisis dilakukan dengan *caraindept interview* dan pengamatan. Berikut merupakan analisis dari masing-masing UMKM:

Tabel 1:
Analisis permasalahan UMKM

Permasalahan	UMKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki	UMKM Bandeng Tanpa Duri Primadona
Pelatihan	Belum tahu persyaratan mengenai produk Ekspor	Belum tahu persyaratan mengenai produk Ekspor
Proses Produksi	<ol style="list-style-type: none"> Untuk proses produksi masih boros di kemasan yang digunakan apalagi untuk produk yang menggunakan plastic vacuum Produk setelah diolah masih mengandung minyak berlebih, sehingga jika di vacuum, akan 	<ol style="list-style-type: none"> Untuk proses produksi masih boros di kemasan yang digunakan apalagi untuk produk yang menggunakan plastic vacuum. Produk abon duri ikan bandeng sangat laku terjual, namun kemasan yang tidak



Permasalahan	UMKM Bandeng Presto Kembar Sumber Rejeki	UMKM Bandeng Tanpa Duri Primadona
	keluar minyaknya 3. Kekurangan kompor produksi	kedap udara membuat abon duri ikan bandneg tidak bertahan lama.
Packaging	Kemasan produk masih kurang menarik	Kemasan produk masih kurang menarik
Pemasaran	Proses pemasaran masih mengandalkan prosedur manual, belum ada di web	Proses pemasaran masih mengandalkan prosedur manual, belum ada di web
Perijinan	Belum ada PIRT; belum ada sertifikasi halal	Sudah ada PIRT, tetapi belum mempunyai sertifikasi halal

Berdasarkan tabel 1, analisis permasalahan UMKM dibagi menjadi 4 bagian yaitu dari segi pelatihan, sistem produksi, dan packaging, pemasaran dan perijinan. Pada dasarnya permasalahan UMKM tersebut hampir sama, akan tetapi setiap UMKM juga memiliki keunggulan masing-masing. Berdasarkan hasil analisis yang didapat dari penyebaran kuesioner 30 konsumen, maka disimpulkan beberapa keunggulan masing-masing UMKM.UMKM 1 mempunyai keunggulan terkait variasi produk dan juga rasa yang unik.Sementara UMKM 2 mempunyai keunggulan terhadap rasanya enak dan harga produk tidak teralalu mahal.

Sedangkan luaran yang ditargetkan untuk mengatasi permasalahan kedua UMKM tersebut adalah sebagai berikut:

Tabel 2:
Target Luaran program PPPE Olahan Ikan Bandeng dan indikator keberhasilan

Luaran	UKM Primadona	Indikator	UKM Kembar Sumber Rejeki	Indikator
Pembuatan Link luar negeri dan luar daerah	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan WEB UKM dan hosting internet; ✓ WEB dalam bahasa Inggris ✓ Liputan Media Cetak dan Media Elektronik ✓ Siaran Televisi ✓ Dimuat di surat Kabar 	Mempunyai tambahan jaringan pemasaran yang luas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pembuatan WEB UKM dan hosting internet; ✓ WEB dalam bahasa Inggris ✓ Liputan Media Cetak dan Media Elektronik ✓ Siaran Televisi ✓ Dimuat di surat Kabar 	Mempunyai tambahan jaringan pemasaran yang luas
Peningkatan pelayanan Penjualan	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Packaging produk, ✓ mesin kasir 	Mempunyai packaging produk yang menarik; dan penyimpanan yang higienis serta sistem produksi menggunakan komputerisasi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Packaging produk, ✓ mesin kasir 	Mempunyai packaging produk yang menarik; dan penyimpanan yang higienis serta sistem produksi menggunakan komputerisasi
Alat Produksi	Continous Sealer; Induction Sealing	Meningkatkan jumlah produksi	Continous sealer dan open pengering; kompor 1 tungku	Meningkatkan produksi dengan menyiapkan



				penyimpanan bahan baku
Jaminan Mutu Produk	<ul style="list-style-type: none"> ✓ PIRT ✓ Pengajuan perijinan Halal di MUI ✓ Pelatihan Halal 	Meningkatkan keterjaminan produk	<ul style="list-style-type: none"> ✓ PIRT ✓ Pengajuan perijinan Halal di MUI ✓ Pelatihan Halal 	Meningkatkan keterjaminan produk

Tabel 2 merupakan target luaran yang akan dicapai pada tahun ketiga. Target luaran dari PPPE Olahan ikan bandeng tersebut memuat beberapa aspek untuk menuju pada produk ekspor antara lain pembuatan link keluar negeri, peningkatan pelayanan penjualan, alat produksi serta jaminan mutu produk. Setiap aspek memuat beberapa program untuk mewujudkan aspek tersebut misalnya, pembuatan link keluar negeri, bentuk nyata kegiatan yang dilakukan antara lain pembuatan web, liputan di media televise, liputan di surat kabar. Jika dibandingkan dengan permasalahan dan target luaran yang akan dilakukan, dalam hal ini dibandingkan tabel 1 dan tabel 2, dika di analisis terdapat keterkaitan yang erat. Oleh karena itu permasalahan UMKM tersebut dapat diselesaikan dengan program-program kegiatan yang ada pada target luaran.

Berikut kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan selama program pengabdian.

1. Pembuatan jaringan web

Pembuatan web UMKM telah dilakukan, untuk UMKM primadona dapat dilihat di www.bandengprimadona.com. Sedangkan untuk UMKM kembar Sumber Rejeki dapat dilihat di laman www.kembarsumberrejeki.com. Kedua laman web tersebut sudah tersedia dalam dua bahasa sehingga memfasilitasi pihak asing untuk bisa membeli produk tersebut. Hal tersebut menjadi langkah awal dalam menuju produk ekspor

2. Pemberian teknologi tepat guna

Teknologi tepat guna yang diterapkan antara lain penggunaan *continuous sealer*. Untuk kedua UMKM tersebut mendapatkan bantuan alat berupa bantuan alat *continous sealer*. Continous sealer digunakan untuk pembuatan plastik. UMKM 1 mempunyai kendala terhadap ukuran plastic yang cukup susah didapatkan. Walaupun ada plastic, kebanyakan harus memotongnya sehingga tidak efektif dalam operasi. Apalagi jika yang digunakan plastik vakum, plastik vacum sendiri cukup mahal sehingga untuk pengaplikasiannya cukup membeli plastik vacum dalam bentuk roll-rollan. Kemudian plastik vacum rol-rolan cukup dibuat kemasan kecil sesuai dengan yang dibutuhkan. Oleh karena itu UMKM 1 dan 2 sangat membutuhkan alat ini.

Selain itu UMKM 1 mendapat peralatan induction sealing. Induction sealing digunakan sebagai pembungkus botol agar produk tetap fresh. UMKM 1 membutuhkan alat ini karena terdapat produk abon duri ikan bandeng dan abon ikan bandeng. Sedangkan untuk UMKM 2 membutuhkan oven pengering untuk mengeringkan ikan bandeng yang sudah digoreng. Ikan bandeng duri lunak setelah dikukus kemudian digoreng, akan menghasilkan minyak yang cukup banyak, sehingga apabila dikemas dengan vacum, produk menjadi rusak.

3. Pelatihan oleh Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menuju MD

Salah satu langkah menuju produk ekspor adalah sertifikasi MD. Oleh karena itu kami mengundang UMKM untuk mengikuti pelatihan oleh BPOM dalam rangka pengurusan MD untuk UMKM. Sehingga UMKM mendapatkan insight langkah-langkah menuju MD. Walaupun belum terealisasi pengurusan MD oleh UMKM. Pada program pengabdian ini hendaknya UMKM mampu mendapatkan arahan, sehingga kedepan nantinya bisa mengurus sendiri.

4. Pengajuan Sertifikasi Halal



Untuk meningkatkan penjaminan mutu produk, kedua UMKM telah dibantu dalam pengurusan sertifikasi halal. UMKM dan UMKM 2 pada program pengabdian tahun kedua yaitu tahun 2017 telah mengurus PIRT. Oleh karena itu pada tahun ketiga ini akan diuruskan sertifikasi halal. Pada proses pengurusan sertifikasi halal, UMKM wajib mengikuti pelatihan halal yang diselenggarakan oleh BPOM MUI. Setelah para peserta mengikuti pelatihan, akan dilakukan visitasi oleh auditor MUI. Auditor akan memverifikasi bahan baku yang digunakan, proses produksi hingga pengemasan dan pendistribusian. Dalam pengajuan sertifikasi halal ini, UMKM wajib mengisi berkas-berkas yang dibutuhkan dan melampirkan sertifikasi PIRT.

KESIMPULAN

Pada program pengabdian ini, terdapat beberapa kegiatan yang sangat membantu UMKM dalam mewujudkan produknya menjadi produk ekspor. Kegiatan utama dari pengabdian masyarakat ini meliputi pelatihan BPOM MD, pengajuan sertifikasi halal, packaging produk, pembuatan web, penambahan teknologi tepat guna untuk menunjang proses produksi. Proses produksi menjadi meningkat serta biaya produksi berkurang karena terdapat continuous sealer dan induction sealing.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada kemenristek dikti untuk pendanaan program pengabdian masyarakat melalui Program Pengembangan Produk Ekspor (PPPE) 2016-2018. Terima kasih kepada Universitas Diponegoro atas dukungannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Widiarti, 2010, *Warta Pasar Ikan*, Edisi Januari 2010, Vol. 77, Direktorat Pemasaran Dalam Negeri, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan, Jakarta.
- Hafiludin, 2015, Analisis Kandungan Gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda, *Jurnal Kelautan*, Vol 8, No.1 April, hal: 37-43.
- T.W. Agustini dan F. Swastawati, 2003, Pemanfaat hasil perikanan sebagai produk bernilai tambah (value added) dalam upaya penganekaragaman pangan, *Jurnal teknologi dan Industri Pangan* Vol. 15, No.1, hal: 74-81.
- P. Kottler, 2008, *Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2*, Jakarta: Indeks.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman, 2016, Fortifikasi Tepung Tulang ikan bandeng dalam Pembuatan Kue kering, *Jurnal pendidikan teknologi pertanian*, Vol. 2, hal:149-156.
- Balai Pengembangan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, 2004, *Ikan bandeng dan produk diversifikasinya*, departemen Kelautan dan perikanan, jakarta.
- R.A Aninda, N K Siti, R. Nikmatun, 2010, *Program Kreativitas Mahasiswa Pemanfaatan Lombah tulang Ikan Bandeng sebagai bakso berkalsium tinggi*, Universitas Negeri Malang, Malang.