

Optimalisasi Pendapatan Kelompok Pembudidaya Ikan Lele dengan Diversifikasi Olahan Pasca Panen di Pokdakan “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur”

Yuyun Suprapti^{1*}, Jumiaty¹, Sri Rahmaningsih¹

¹Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas PGRI Ronggolawe, Tuban

Email: yuyunsuprapti80@gmail.com

ABSTRAK

Perikanan budidaya saat ini menjadi tren di kalangan pelaku perikanan, mengingat perikanan tangkap mulai tidak bisa maksimal dikarenakan kondisi laut mulai tercemar dan mengalami kerusakan. POKDAKAN Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur berdiri pada November 2022 yang beranggotakan 10 pembudidaya ikan lele. Dari 10 orang pembudidaya rata-rata memiliki 10-15 kolam. Permasalahan saat ini adalah : harga lele rendah dibanding dengan harga pakan. Solusi yang ditawarkan : pembuatan olahan berbahan dasar lele, pengemasan dan pelabelan. Target kegiatan yaitu pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele antara lain: ekado dan kaki naga; pengemasan yang menarik dan juga cara pemasaran. Indikator capaian: peningkatan pengetahuan mitra mengenai pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele, pengemasan yang menarik sehingga produk bisa dikonsumsi semua kalangan mulai anak kecil, remaja bahkan dewasa, pemasaran juga menjadi target pelatihan karena pemasaran menjadi hal paling penting disaat kita memproduksi barang. Dari hasil pelatihan di dapatkan adanya peningkatan pengetahuan mitra minimal 46,2% diversifikasi produk. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Hak Cipta, video kegiatan yang bisa diakses di media sosial

Kata Kunci: optimalisasi, pembudidaya ikan Lele, diversifikasi, POKDAKAN

PENDAHULUAN

Perikanan tangkap mulai mengalami penurunan dikarenakan profesi nelayan yang menjadi pekerjaan turun temurun sehingga jumlah nelayan penangkap ikan semakin banyak. Hal ini berbanding terbalik dengan ketersediaan sumberdaya ikan yang ada di laut, perusakan potensi perikanan baik oleh nelayan maupun perusakan sekitar laut yang kurang memperhatikan limbah dan juga bahan-bahan berbahaya yang dibuang ke laut. Budidaya air tawar mulai digemari masyarakat pembudidaya dimana perikanan tangkap mulai mengalami overfishing.

Budidaya air tawar saat ini banyak menggunakan media minimalis, artinya tidak memerlukan lahan yang luas, salah satu contohnya budidaya system bioflog, karamba dan media terpal. Berbagai upaya dalam mendapatkan jenis ikan yang unggul terutama pertumbuhan yang cepat, pakan yang efisien, varian ukuran yang rendah dan tahan penyakit (Legowo, 2007). Kabupaten Tuban memiliki potensi perikanan baik budidaya maupun tangkap, salah satu pembudidaya air tawar ada di Kelurahan Perbon.

POKDAKAN Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur merupakan kelompok pembudidaya ikan lele yang terbentuk pada bulan November 2022 akan tetapi pembudidaya rata-rata memulai budidaya dari tahun 2014. Kelompok yang terdiri dari 10 pembudidaya ini memiliki tujuan utama yaitu bersinergi dalam hal pemasaran, karena budidaya lele jika tidak faham akan triknya maka dipastikan tidak bisa bertahan, hal ini dipengaruhi akan harga pakan pabrikan yang mahal (Suci Ananda Sadri dkk., 2018). Ketua kelompok yang sudah lama yang juga pembudidaya memastikan bahwa pemasaran bukan menjadi

permasalahan meskipun harga jual ikan lele siap konsumsi lebih rendah dibandingkan dengan jenis ikan tawar yang lain (Atmaja dkk., 2017).

Permasalahan mitra yang saat ini : kurangnya pengetahuan tentang pemanfaatan ikan lele siap panen untuk diolah menjadi produk-produk frozen. Solusi yang ditawarkan : Pelatihan pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele, pengemasan yang menarik dan pelabelan. Target kegiatan ini sesuai permasalahan yaitu Pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele antara lain: kaki naga dan ekado ; pengemasan yang menarik, pelabelan dan juga pemasaran produk. Indikator capaian: peningkatan pengetahuan mitra mengenai pembuatan olahan berbahan dasar ikan lele. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Artikel pada Media Online/Cetak, video kegiatan. Dari hasil pelatihan di dapatkan adanya peningkatan pengetahuan mitra 46,2% mengenai diversifikasi produk, pengemasan dan juga pemasaran. Adapun Output dari kegiatan ini adalah publikasi ilmiah di jurnal/prosiding ber ISBN, Hak Cipta (Artikel), video kegiatan yang bisa di akses di media sosial.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode pelaksanaan Pelatihan merupakan bagian yang mengandung proses belajar untuk meningkatkan keterampilan, waktu singkat dan metode yang lebih mengutamakan praktek daripada teori, sehingga para peserta pelatihan wajib bisa mengikuti praktek secara langsung. Pendekatan pemecahan masalah mitra melalui sosialisasi, pelatihan serta praktek proses pembuatan produk berbahan dasar ikan lele, pengemasan produk yang menarik dan kekinian merupakan salah satu strategi pemasaran produk untuk menarik konsumen (Apriyanti, 2018). pemasaran secara langsung dan melalui media online. Cara ini dilakukan untuk meningkatkan omset penjualan. Pelaksanaan Kegiatan ini dibagi menjadi :

Tahap 1. Pelatihan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele; ekado dan kaki naga merupakan produk kekinian yang disukai berbagai kalangan. Pelatihan desain kemasan yang menarik sesuai standart. Kemasan yang menarik merupakan salah satu strategi dalam pemasaran, dimana rata-rata konsumen tertarik melihat kemasan baru memutuskan untuk membeli produk (Mulyawan dkk., 2019). (Julianti & Mimi, 2007). (Sucipta, 2010),

Tahap 2. Pelatihan pembuatan jejaring

Pada Tahapan ini kelompok mitra dilatih cara pemasaran secara online dengan modal smart phone yang digunakan sehari-hari dan membuat jejaring pemasaran. Pemasaran dengan cara online merupakan cara yang efektif pada saat ini dimana produsen bisa menampilkan foto-foto produk yang dikemas dengan menarik sehingga konsumen bisa memilih produk yang akan dibeli, Selain itu pemasaran online bisa menjangkau konsumen diluar kota bahkan diluar negeri (Maulidasari & Damrus, 2020), (Widiati, 2019)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat dengan tema Optimalisasi Pendapatan Kelompok Pembudidaya Ikan Lele dengan Diversifikasi Olahan Pasca Panen di POKDAKAN “Jabrisan Rumbuk Dadi Makmur” telah dilaksanakan pada tanggal 6-7 Juni 2023 yang diikuti anggota POKDAKAN yang sebagian besar Bapak-bapak. Pengabdian ini dilaksanakan sebagai upaya mengenalkan dan melatih anggota POKDAKAN dalam memanfaatkan ikan lele menjadi produk olahan diantaranya, ekado dan kaki naga (Faizal, 2015). Selain pengolahan juga cara pengemasan yang menarik, kekinian serta cara pemasaran baik secara langsung maupun melalui media online.

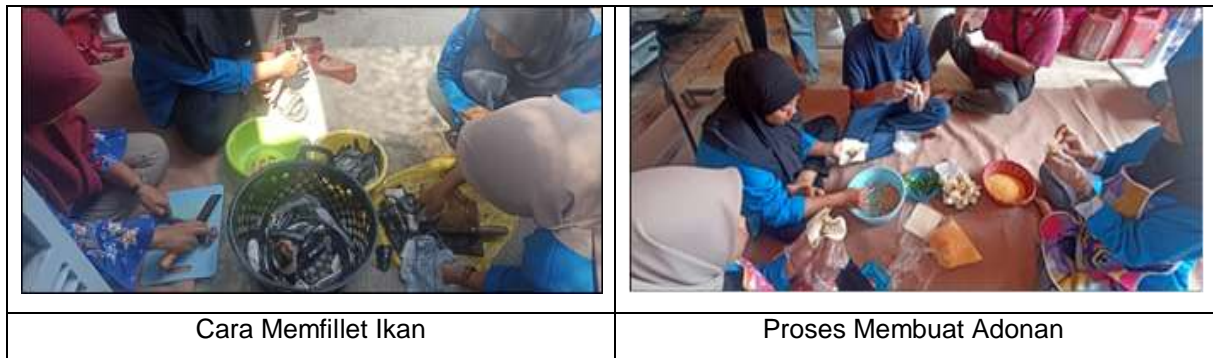
1. Materi tentang cara pembuatan produk berbahan dasar lele

Lele merupakan produk hasil perikanan air tawar yang memiliki kandungan protein tinggi (Susanto & Fahmi, 2012; Amin dkk., 2020) lele juga merupakan produk perikanan air tawar yang dikenal masyarakat, cara budidaya yang mudah dan harga murah. Di POKDAKAN Jabrisan Rumbuk dadi Makmur, lele hasil panen rata-rata langsung di beli tengkulak karena kelompok ini sudah bermitra, pembelian dalam jumlah banyak maka harga relative rendah. Pembudidaya sebagai produsen merasa rugi karena keuntungan kecil dalam setiap panen.

Diversifikasi pengolahan merupakan cara mengatasi minimnya keuntungan yang diperoleh pembudidaya (Susanto & Fahmi, 2012; Rahayu dkk., 2019) selain meningkatkan harga jual ikan lele diversifikasi pengolahan ini juga membantu anggota POKDAKAN dalam mengatasi permasalahan jumlah lele siap panen overload. Pembudidaya berkeinginan kelompok yang sudah terbentuk mulai dari pembenihan, pembesaran dan juga pengolahan hasil panen. Pelatihan yang kita tawarkan yaitu pembuatan ekado dan kaki naga.

2. Praktek pembuatan produk berbahan dasar lele

Pada pelatihan tanggal 6 Juni kelompok dilatih membuat produk-produk dari bahan baku ikan lele, mulai cara membersihkan ikan lele, memfillet, membuat adonan. Kegiatan pelatihan ini selain melibatkan anggota POKDAKAN juga melibatkan mahasiswa Ilmu Perikanan yang mana mata kuliah diversifikasi Produk Perikanan dan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan termasuk mata kuliah pada Prodi Ilmu Perikanan. Langkah pertama pelatihan tim mempraktekkan cara memfillet ikan yang benar, fillet dilakukan untuk memisahkan ikan dari daging, tulang serta kulit ikan (Sandra & Riayah, 2015) Fillet digunakan pada pembuatan ekado dan kaki naga. Berikut cara memfillet ikan lele dan membuat adonan:



Gambar 1. Cara memfillet Ikan dan membuat adonan

Berikut cara pembuatan ekado dan kaki naga:



Gambar 2. Pembuatan kaki naga dan ekado



Gambar 3. Produk Kaki Naga dan Ekado

Pembahasan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat diakhiri dengan diskusi tentang materi dan praktek yang telah disampaikan. Pertanyaan disampaikan oleh kelompok POKDAKAN, para peserta antusias

dengan kegiatan pelatihan, harapan ke depannya, dilakukan pelatihan tentang cara pelegalan produk yaitu PIRT dan Halal juga kemitraan antara pemateri dari Universitas PGRI Ronggolawe dan POKDAKAN sehingga ada kolaborasi positif dimana pemateri bisa mengevaluasi diversifikasi produk olahan ikan lele yang ditawarkan pada peserta. Dalam diskusi ini juga diberikan kuisisioner tentang hasil peningkatan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46,2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91,2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan antara lain pengolahan ikan lele menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, terutama untuk ekado dan kaki naga yang sangat mudah membuatnya dan dipastikan peserta bisa melakukannya serta pengemasan yang menarik bagi produk-produk olahan (Rahayu & Arpah, 2004).

PENUTUP

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan lancar sesuai dengan rencana. Selain pelatihan mandiri juga perlu adanya pelatihan dari dinas-dinas untuk mendampingi pembudidaya. Hari pertama pelatihan pada tanggal 6 juni dengan materi dan praktek pembuatan diversifikasi olahan berbahan dasar ikan lele antara lain, ekado dan kaki naga. Hari ke dua pada tanggal 7 Juni dengan materi dan praktek pengemasan menarik serta pemasaran online berjalan lancar. Kelompok POKDAKAN sangat antusias mengikuti pelatihan, banyak pertanyaan yang mereka ajukan ke pemateri, mengikuti setiap praktek yang diberikan dengan harapan ke depannya bisa dilakukan kemitraan antara pemateri dan peserta pelatihan dalam hal penjualan dan pelegalan produk yaitu PIRT dan Halal. Faktor pendukung dari usaha ini antara lain bahan dasar ikan lele banyak tersedia di lokasi pelatihan didukung dengan harga ikan lele yang relative murah. Faktor penghambat yang menjadi kendala utama adalah pemasaran dimana banyaknya competitor yang serupa di Kabupaten Tuban solusi yang kami tawarkan antara lain mereka bisa bergabung dengan komunitas wirausaha yang bisa menjembatani dalam hal pemasaran. Dari hasil angket peserta pelatihan peningkatan pengetahuan sebesar 46,2% yaitu dari sebelum diadakan pelatihan 45% dan setelah diadakan pelatihan 91,2%, artinya bahwa ada peningkatan pengetahuan tentang materi dan praktek yang disampaikan dalam pelatihan.

Saran

Kegiatan pelatihan bagi pelaku UMKM sangat diperlukan apalagi UMKM yang baru berdiri sehingga informasi terbaru akan mereka peroleh terutama pelatihan serta pendampingan dari pihak-pihak yang terkait misalnya koperindag maupun Dinas Kesehatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas PGRI Ronggolawe Tuban yang sudah memberikan kesempatan dan support dana demi terlaksananya Pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M., Taqwa, F. H., Yulisman, Y., Mukti, R. C., Rarassari, M. A., & Antika, R. M. (2020). Efektivitas pemanfaatan bahan baku lokal sebagai pakan ikan terhadap peningkatan produktivitas budidaya ikan lele (*Clarias sp.*) di Desa Sakatiga, Kecamatan Indralaya, Kabupaten Ogan Ilir, Sumatera Selatan. *Journal of Aquaculture and Fish Health*, 9(3), 222.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio E-Kons*, 10(1), 20–27.
- Atmaja, S. B., Sadhotomo, B., & Nugroho, D. (2017). Overfishing pada perikanan pukat cincin semi industri di Laut Jawa dan Implikasi Pengelolannya. *Jurnal Kebijakan Perikanan Indonesia*, 3(1), 51–60.
- Faizal, F. (2015). Diskursus pemberdayaan masyarakat. *Ijtima'iyya: Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam*, 8(1), 35–51.
- Julianti, E., & Mimi, N. (2007). Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian. *Tekno. Pengemasan*, 205.
- Legowo, A. M. (2007). Nurwantoro. 2004. Analisis Pangan, 22–23.
- Maulidasari, C. D., & Damrus, D. (2020). PENGARUH BAURAN PEMASARAN ECERAN (Retail Marketing Mix) TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN PADA INDOMARET LUENG BATA BANDA ACEH. *Jurnal Bisnis Dan Kajian Strategi Manajemen*, 4(1).
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi Hasil Olahan Ikan Lele Di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal: Pengabdian Masyarakat*, 1(1).
- Rahayu, W. P., & Arpah, M. (2004). Pengetahuan Kemasan Plastik (Produk Industri Pangan Dan Jasa Boga). Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Sandra, L., & Riayah, H. (2015). Proses Pembekuan Fillet Ikan Anggoli Bentuk Skin On di Cv Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Perikanan*, 6(1), 47–64.
- Suci Ananda Sadri, T., Malik, A., & Gusmira, E. (2018). PERBANDINGAN PEMBERIAN PAKAN BUATAN DENGAN PAKAN PABRIK TERHADAP PERTAMBAHAN BOBOT IKAN PATIN (PANGASIUS HYPOPTHALMUS). UIN SULTHAN THAHA SAIFUDDIN JAMBI.
- Sucipta, I. N. (2010). Sejarah Perkembangan Dan Peranan Pengemasan Bahan Pangan.
- Susanto, E., & Fahmi, A. S. (2012). Senyawa fungsional dari ikan: aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di “mas pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67–76.