

PENINGKATAN OLAHAN IKAN BANDENG MENUJU PRODUK EKSPOR DI KABUPATEN PATI, JAWA TENGAH

Alan Prahutama¹, Sugito², Hasbi Yasin³

^{1,2,3}*Departemen Statistika, Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro, Semarang*

Email: alan.prahutama@gmail.com

ABSTRAK

Bandeng merupakan salah satu komoditas unggulan kabupaten Pati Jawa Tengah. Hal ini dikarenakan letak kabupaten Pati yang terletak dipesisir utara pantai Jawa membuat budidaya ikan Bandeng di tambak menjadi tergolong mudah. Melalui kemenristek Dikti, salah satu program untuk peningkatan usaha dan memajukan UMKM di kbuapten tersebut adalah dengan pengabdian masyarakat melalui perguruan tinggi yang menjadi fasilitornya. Salah satu program pengabdian masyarakat adalah Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE). Program IbPE ini bertujuan untuk menstimulus UMKM untuk membuat produk dengan kualitas produk ekspor, walaupun memang belum bisa benar-benar dilakukan ekspor, tapi setidaknya ada peningkatan kualitas dari produk tersebut. Olahan ikan bandeng merupakan salah satu olahan makanan yang dapat menjadi bahan fokus pengabdian untuk menjadikan kualitas olahan produk ekspor. UMKM yang menjadi binaan pada program ini adalah UMKM Primadona, merupakan UMKM yang mengembangkan olahan ikan bandeng cabut duri. Program yang telah dilakukan untuk menjadikan produk UKM Primadona menjadi kualitas ekspor antara lain PIRT dan sertifikasi Halal.

Kata-kata Kunci: Kualitas Ekspor, Bandeng, UKM Primadona

PENDAHULUAN

Kabupaten Pati merupakan kabupaten yang terletak dipesisir utara pulau Jawa. Oleh karena itu salah satu mata pencarian penduduk Pati disebelah utara adalah nelayan dan petani tambak. Tambak-tambak yang ada di kabupaten Pati merupakan tambak ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu produk unggulan kabupaten Pati. Kecamatan Juwana merupakan kecamatan yang ada di kabupaten Pati yang terkenal produk olahan ikan bandeng. Ikan bandeng merupakan ikan yang kaya akan protein, vitamin dan mineral. Olahan ikan bandeng sangat banyak antara lain bandeng presto, otak-otak ikan bandeng serta nugget ikan bandeng (Sudrajat, 2008). Oleh karena itu untuk meningkatkan minat akan olahan ikan bandeng, kabupaten Pati mendirikan pusat oleh-oleh kabupaten Pati yaitu di Pragola.

Pengabdian kepada masyarakat merupakan salah bentuk tri dharma perguruan tinggi yang wajib dilaksanakan bagi dosen di perguruan tinggi. Artikel ilmiah ini merupakan bentuk luaran pengabdian masyarakat yang didanai oleh

Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi melalui Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat lewat skim Ipteks Bagi Produk Ekspor (IbPE), sekarang dengan nama pengembangan Peningkatan Produk Ekspor (PPPE) yang didanai tahun 2016-2018 (3 tahun). Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang menjadi mitra adalah UKM Primadona dan UKM Kembar Sumber Rejeki. UKM Primadona merupakan UKM di kecamatan Batangan kab. Pati, sedangkan UKM Kembar Sumber Rejeki merupakan UKM yang terletak di kecamatan Juwana, kab. Pati. UKM Primadona bergerak di olahan ikan bandeng cabut duri, sedangkan UKM Kembar Sumber Rejeki bergerak dibi olahan ikan bandeng presto.

Metode yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini yang paling penting adalah indepth interview dengan masing-masing UKM. Mempelajari masing-masing UKM terkait aspek produk, proses produksi, manajemen, finansial, bahan baku, fasilitas, dan tenaga kerja (SDM). Menkaji potensi-potensi masing-masing UKM serta

mengkaji permasalahan-permasalahan UKM (Saparianto, 2009).

Kegiatan pengabdian ini program IbPE ini telah berjalan selama tiga tahun dan telah menghasilkan beberapa luaran serta signifikansi kemajuan UKM.

BAHAN DAN METODE

Metode yang digunakan untuk mengkaji kedua UKM ini melalui indept interview melalui masing-masing UKM. Aspek-aspek yang akan dikaji dalam program pengabdian ini meliputi perijinan, produk, proses produksi, pemasaran, dan manajemen. Salah satu jaminan mutu suatu produk adalah perijinan dari UKM. Produk menjadi bahan kajian didalam permasalahan UKM, karena produk merupakan dari strategi bauran pemasaran. Sebagai apapun produk, jika konsumen tidak membutuhkan produk itu, tentunya hal ini akan menjadi permasalahan. Selain itu yang menjadi fokus adalah proses produksi, untuk meningkatkan kuantitas serta kualitas produk proses produksi menjadi sangat penting. Proses produksi merupakan bagian dari produk. Harapan bagi UKM adalah proses produksi meningkat, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, disertai dengan peningkatan penjualan. Pemasaran produk perlu diperhatikan, dikarenakan pemasaran merupakan bagian dari bauran pemasaran yang meliputi produk, place (distribusi), price, dan promotion (Kotler, 2008). Manajemen merupakan bagian penting dalam menjalankan usaha hal ini tentunya terkait dengan bahan baku, SDM, penyaluran distribusi dan keuangan.

Banyak artikel atau artikel ilmiah yang berkaitan dengan pengabdian masyarakat ataupun penelitian mengenai olahan ikan bandeng. Antara lain Hafiludin (2015) yang meneliti tentang kandungan olahan ikan bandeng. Berdasarkan penelitian tersebut disimpulkan bahwa ikan bandeng kaya dengan protein, asam amino, asam lemak, vitamin dan mineral. Agustini dan Swastawati (2003) mengkaji mengenai pemanfaatan hasil perikanan sebagai produk nilai tambah dalam hal keanekaragaman pangan. Dalam artikel tersebut dijelaskan bahwa pemanfaatan hasil perikanan diolah jadi berbagai macam jenis pangan sehingga bisa meningkatkan income dari UKM. Darmawangsa dkk (2016) meneliti

bahwa kandungan tulang ikan bandeng kaya akan kalsium. Oleh karena itu tulang ikan bandeng sering diolah menjadi obat atau kapsul yang aman dan mudah untuk dikonsumsi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil indept interview dengan UKM Kembar Sumber Rejeki didapatkan identifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Perijinan PIRT dan Halal belum ada
2. Proses produksi masih sederhana, tidak melibatkan tenaga mesin.
3. Tenaga kerja hanya mengandalkan tetangga disekitar. Tidak pernah ada pelatihan untuk tenaga kerja. Tidak ada SOP yang jelas untuk tenaga kerja dalam bekerja
4. Dilihat dari segi produk, packaging kurang menarik. Belum ada diversifikasi produk
5. Pemasaran masih sederhana, hanya mengandalkan darimulut ke mulut. Tidak memanfaatkan media sosial ataupun iklan ataupun plabk jalan.

Sedangkan hasil indept interview dengan UKM Primadona didapatkan hasil sebagai berikut:

1. Perijinan Halal akna segera habis dan harus segera diperpanjang.
2. Proses produksi sudah semi manual ,karena memanfaatkan tenaga mesin. Akan tetapi masih kekurangan mesin, hal ini dikarenakan produk dari UKM Primadona cukup banyak
3. Tenaga kerja hanya mengandalkan tetangga disekitar. Tidak pernah ada pelatihan untuk tenaga kerja. Tidak ada SOP yang jelas untuk tenaga kerja dalam bekerja.
4. Produk dari UKM ini sangat banyak ada sekitar 32 buah jenis produk. Hal ini tentunya sangat tidak efektif karena tidak ditangani dengan baik.
5. Pemasaran yang dilakukan sudah menggunakan web, namun tidak terupdate

Solusi dan Metode Pelaksanaan yang diterapkan untuk kedua UKM ini adalah sebagai berikut

Melakukan pelatihan dan pendampingan kegiatan berbagai jenis dimulai dari produksi. pengemasan. hingga pemasaran keluar daerah. Cara yang dilakukan untuk

melaksanakan kegiatan ini adalah pendampingan UKM antara lain:

1. Pertumbuhan pasar (perluasan daerah pasar) sehingga produk olahan bandeng dari UKM Bandeng Kembar Sumber Rejeki dan UKM Bandeng Tanpa Duri Primadona dapat dikenal di berbagai daerah.
2. Target konsumen yang awalnya hanya warga daerah Kabupaten Pati khususnya kecamatan Batangan dan Juwana. sekarang diperluas untuk warga dikabupaten-kabupaten lainnya.
3. Memperbaiki kualitas produk dengan *quality kontrol*
4. Pemasaran dan promosi menggunakan kecanggihan IT
5. Pelaporan keuangan yang didukung oleh IT
6. Pengemasan produk yang lebih menarik serta menjaga kualitas mutu baik dari segi komposisi bahan ataupun sertifikasi makanan.

Adapun Luaran Tahun Pertama (2017) untuk kedua UKM ini adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan pembuatan SOP (Standar Operasional Prosedure) tentang proses produksi untuk masing-masing produk. Indikator keberhasilannya adalah, kedua UKM telah membuat SOP proses produksi untuk masing-masing produk sehingga kualitasnya konsisten dan terjamin.
2. Pelatihan diversifikasi produk. Untuk UKM Kembar Sumber Rejeki setelah mengikuti pelatihan ini, mampu menghasilkan diversifikasi produk antara lain sempolan ikan bandeng dan petis ikan bandeng, Untuk UKM Primadona, telah banyak melakukan diversifikasi produk, tetapi lebih difokuskan ke beberapa produk. Hal ini bertujuan diversifikasi produk yang berlebih akan mengalami penurunan peminatan produk
3. Untuk teknologi tepat guna yang diterapkan guna meningkatkan produksi, UKM Kembar Sumber REjeki mendapatkan vacum sealer. Vacum sealer digunakan untuk mengemas ikan bandeng, kedalma plastik vacum yang kedap udara, sehingga produk lebih tahan lama. Sedangkan untuk UKM Primadona mendapatkan penggiling

daging dan mixer (penghalus) daging. UKM ini membutuhkan alat tersebut untuk menggiing bandeng cabut duri. Produk gilingan daging ikan bandeng cukup banyak antara lain, otak-otak ikan bandeng, bakso ikan bandeng, nugget ikan bandeng, sempolan, kaki naga.

4. Sedangkan untuk meningkatkan penjualan, kedua UKM ini diberikan etalase untuk penyimpanan produk penjualan.

Sedangkan Luaran Tahun kedua (2017) untuk kedua UKM ini adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan manajemen terkait accounting, pemasaran, akuntansi dan auditing. Luaran dari pelatihan ini adalah kedua UKM mampu memahami terkait accounting, pemasaran, akuntansi dan auditing.
2. Peningkatan pemasaran dilakukan dengan pembuatan kartu nama, backdrop dan leaflet untuk kedua UKM tersebut.
3. Untuk perijinan yang telah didampingi lewat program ini adalah untuk UKM Kembar Sumber Rejeki, pengurusan terkait PIRT.
4. Alat produksi yang digunakan untuk meningkatkan produksi yang diberikan melalui program ini untuk UKM Kembar Sumber Rejeki antara lain panci presto, serta bahan bangunan (sharing mitra). Bahan bangunan digunakan untuk membangun tempat produksi, karena masih beralaskan tanah. Hal ini bertujuan nantinya untuk pengajuan Halal dan MD akan mudah dan lancar. Sedangkan untuk UKM Primadona alat yang diberikan berupa freezer untuk penyimpanan bahan baku, kemudian panci presto, penggoreng abon dan blender bumbu.

Sedangkan ditahun ketiga (2018), luaran yang telah dihasilkan adalah sebagai berikut:

1. Pelatihan pengurusan ijin MD. MD merupakan salah satu bentuk pelatihan perijinan produk yang dilakukan oleh BPPOM. Pengurusan ijin MD, belum bisa dilakukan leh kedua UKM ini hal ini dikarenakan tempat produksi harus terpisah dengan rumah tangga.
2. Pembuatan dan pengelolaan website. Pada tahun ketiga ini, web yang

dihasilkan terdiri dari dua bahasa yaitu bahasa Indonesia ataupun bahasa Inggris. UKM juga dilatih untuk mengelola website tersebut

3. Untuk peningkatan produksi, UKM Primadona diberi bantuan induction Sealing dan continuous sealer. Sedangkan untuk UKM Kembar Sumber Rejeki diberi bantuan Continuous sealer dan oven pengering.
4. Jaminan mutu produk, kami mendampingi UKM untuk menguruskan jaminan sertifikasi Halal. Untuk perijinan halal, UKM harus mengikuti pelatihan halal dulu, yang diselenggarakan oleh MUI. Setelah mengikuti pelatihan, UKM akan mengisi beberapa berkas, kemudian dari MUI akan melakukan croscek ke lapangan taua tempat usaha UKM. Pengajuan sertifikasi Halal ini.
5. Pembaharuan packaging produk. Untuk UKM Kembar Sumber Rejeki dan UKM Primadona, ada pembaharuan terkait dengan packaging produk.

KESIMPULAN

Pada program pengabdian kepada masyarakat ini hal yang menjadi prioritas utama adalah mengetahui permasalahan mitra. Permasalahan mitra dapat diidentifikasi melalui pengamatan langsung, indept interview dengan UKM. Setelah mengidentifikasi permasalahan mitra, dilakukan analisis dan diskusi mengenai metode pelaksanaan dan solusi general untuk mengatasi masalah UKM tersebut. Metode pelaksanaan dan solusi ini, dijabarkan satu per satu langkah-langkah kegiatan yang akan dilakukan dan luaran yang akan dihasilkan dari kegiatan tersebut. Setiap kegiatan ada proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi, dimana ketiga

tahap ini harus didiskusikan mendalam dengan UKM.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Kementerian Riset, Teknologi dan Pendidikan Tinggi (Kemenristek Dikti) melalui Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat (DRPM) untuk pendanaannya selama tiga tahun terakhir (2016-2018) melalui program Ipteks bagi Produk Ekspor (IbPE). terima kasih juga kepada UKM Mitra yaitu UKM Primadona dan UKM Kembar Sumber Rejeki atas kerjasamanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W. dan Swastawati, F, 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.
- Darmawangsyah, Jamaluddin, dan Kadirman, 2016, Fortifikasi Tepung Tulang ikan bandeng dalam Pembuatan Kue kering, Jurnal pendidikan teknologi pertanian, Vol. 2, hal:149-156.
- Hafiludin, 2015, Analisis Kandungan Gizi pada ikan bandeng yang berasal dari habitat yang berbeda, Jurnal Kelautan, Vol 8, No.1 April, hal: 37-43.
- Kotler P, 2008, Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2, Jakarta: Indeks.
- Sudrajat, C., 2008, Bandeng Duri Lunak, Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Saparianto C., 2009, Bandeng Tanpa Duri dan Cara Pengolahannya: Penerbit: Dahara Prize, Semarang.