IBM UKM OLAHAN IKAN BANDENG DI KEL. WONOREJO RUNGKUT SURABAYA

Siti Azizah[1)], RatnaPuspitasari[2)]
[1)]Jurusan Arsitektur, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya
[2)]Jurusan Desain Produk, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya

ABSTRACT

The objective of the Science and Technology for the People is to develop a group of small business community of processed food made from milkfish in kel.WonorejoRungkut Surabaya. after the program they can use this technology to improve their business turnover and be economically independent. the program also can increase the resale value of locality because Bandeng Sapit is local specialties. The program has 2 Partners, Partner 1 is UKM that processing milkfish into food overcooked "Bandeng Sapit" and Partner 2 is the UKM producers of raw crackers that use waste of milkfish from partner 1. In this time, Two partners sell its products on the limited environment. The Process is still conventional.

Two aspects to be focused on this IbM program is the production and the management. The method will be implemented in order to achieve a goal is to provide assistance, training and application of science and technology. The problem on both the partners is not yet interested packaged products, and weak of knowledge of financial management and administration. Specific problem partner 1's is the durability of Bandeng Sapit was until one day. It causes the marketing reachable is limited and that the local character is less known. Specific problem partner 2's is The milkfish crackers do not have access marketing, even though endurance crackers is long enough so can potentially to a wider market. The Activities are creating vacuum sealer, packaging design and promoting in the on-line media and conduct training for managing the media.

Keywords*: processing milkfish, Wonorejo*

ABSTRAK

Tujuan kegiatan Iptek bagi Masyarakat iniuntuk mengembangkan kelompokmasyarakatusaha kecilolahan makanan berbahan ikan Bandeng di kel Wonorejo Rungkut Surabaya. Diharapkan setelah program selesai mereka dapat menggunakan teknologi untuk meningkatkan omset usahanya dan dapat mandiri secara ekonomi sehingga selanjutnya dapat meningkatkan kehidupannya. Selain itu program ini juga dapat meningkatkan nilai jual lokasi setempat karena jenis olahan ini terutama Bandeng sapit merupakan makanan khas setempat. Program memiliki 2 Mitra, yaitu Mitra 1 adalah UKM pengolah ikan bandeng mentah menjadi makanan matang "Bandeng Sapit" dan Mitra 2 yaitu UKM produsen kerupuk Bandeng mentah yang memanfaatkan limbah bandeng dari mitra 1. Selama ini kedua mitra memasarkan produknya pada lingkungan yang masih terbatas. Proses pengerjaan masih konvensional .

Ada dua aspek yang menjadi fokus pada program IbM ini yaitu produksi dan manajemen**.** Metode yang akan dilaksanakan dalam rangka pencapaian tujuan adalah dengan memberikan pendampingan, pelatihan dan penerapan Iptek. Permasalahan yang ada pada kedua mitra adalah produk belum dikemas secara menarik dan minimnya pengetahuan mitra dalam hal manajemen keuangan dan administrasi. Permasalahan spesifik mitra 1 adalah daya tahan olahan Bandeng yang tidak sampai 1 hari. Sehingga menyebabkan jangkauan pemasaran terbatas sehingga olahan yang menjadi ciri setempat ini kurang dikenal masyarakat luas. Permasalahan spesifik mitra 2 adalah kerupuk bandeng belum memiliki akses penjualan padahal mengingat daya tahan kerupuk yang lama berpotensi dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Kegiatan yang dilaksanakan yaitu rekayasa alat vacuum sealer. desain kemasan dan sarana promosi berupa media pemasaran on-line serta melakukan pelatihan untuk mengelola media tersebut.

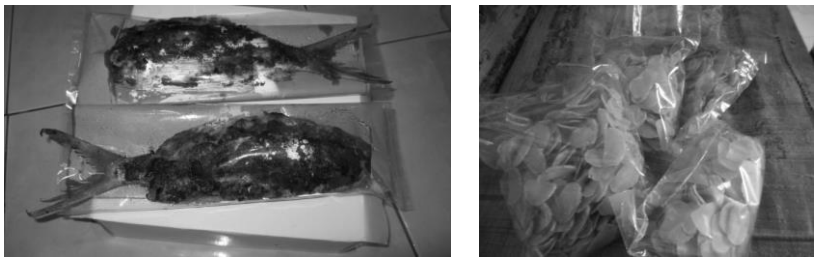
Kata kunci : olahan ikan bandeng, Wonorejo

PENDAHULUAN

Kelurahan Wonorejo, Kecamatan Rungkut adalah salah satu kawasan pantai timur Surabaya yang dikenal memiliki area pertambakan dan penghasil bandeng yang cukup besar. Menurut Sumber Dinas Pertanian Kota Surabaya (2010), daerah pantai timur Surabaya merupakan daerah konservasi, dimana daerah tersebut masih memiliki wilayah yang alami. Masyarakat di sekitarnya

banyak memanfaatkan laut sebagai daerah penangkapan ikan, misalnya masyarakat Wonorejo dan Gunung Anyar mencari ikan dan hasil laut lainnya. Selanjutnya masyarakat menjualnya dalam krupuk ikan. Selain itu, Wonorejo merupakan kawasan konservasi pusat mangrove. Keberadaan mangrove di Wonorejo menjadi daya tarikter sendiri sehingga Pemerintah setempat membuat tempat wisata mangrove yang bersifat eco-wisata. Dengan adanya tempat wisata ini semakin banyak masyarakat umum berkunjung kesana. Selain dapat menikmati pemandangan mangrove di kelurahan Wonorejo terdapat kuliner khas Wonorejo antara lain Bandeng Sapit dan Kerupuk Bandeng.

Bandeng sapit adalah makanan khas Wonorejo Rungkut dengan bahan utama ikan bandeng. Nama bandeng sapit berasal dari model dan bentuk penyajian makanan tersebut karena diolah dan dimasak dengan cara diasap tungku dengan sapit yang berasal dari bambu. Setelah proses pengasapan setengah matang, ikan diberi bumbu dengan bumbukhas, kemudian dibakar lagi sehingga menjadi bandeng sapit. Di kawasan Wonorejo Rungkut, Surabaya,. Olahan makanan ini dibuat oleh UKM Kemuning (mitra1).



Gambar 1. Bandeng sapit produk mitra 1 dan Kerupuk bandeng produk mitra 2

Kerupuk Bandeng adalah olahan makanan yang menggunakan limbah ikan Bandeng yang berasal dari mitra 1 berupa tulang dan sisa daging bandeng, ditambah dengan tepung dan bumbu lain dan diproses sehingga menghasilkan kerupuk bandeng yang dijual mentah. UKM yang menjalankan adalah UKM Mekar Jaya (mitra 2).

Mitra 1 adalah Kelompok pengolah bandeng sapit yaitu "UKM Kemuning" yang diketuai Ibu Sunarsih. kegitan UKM ini lebih fokus kepada pembuatan Bandeng sapit. UKM ini terdiri dari 5 orang anggota ibu rumah tangga.Pendidikan anggota mitra 1 rata-rata SMA sehingga memungkinkan untuk menerima transfer teknologi di kelompok ini. Mitra 1 ini memulai usahanya sejak tahun 2011 hingga saat ini. Limbah dari proses produksi yang berupa tulang dan sisa daging bandeng diberikan kepada mitra 2 untuk diolah menjadi kerupuk bandeng. Mitra 1 berharap bisa menjadikan usaha bandeng sapit ini sebagai usaha tetap yang dapat berproduksi secara kontinyu dan memasarkan produknya ke pasar luas, tetapi hambatan pada ketahanan produknya yang bertahan hanya 1 hari dan tidak adanya pengemasan yang berlabel membuat produk mitra 1 ini kalah bersaing di pasaran.

Mitra 2 adalah "UKM Mekar Jaya" diketuai Ibu Dwi Wahyuni, Dalam menjalankan usahanya mitra 2 yang berpendidikan SMA ini dibantu oleh 5 orang anggota tetangganya.Keberadaan anggota mitra yang rata-rata berpendidikan SMA dan ada yang S1 memungkinkan untuk menerima transfer teknologi. Selama ini pembuat kerupuk bandeng yang salah satu bahan dasarnya adalah limbah Bandeng dari mitra 1sangat tergantung pada banyaknya produksi mitra 1. Sehingga diharapkan jika produksi mitra 1 meningkat maka limbah bandeng sebagai bahan baku produksi mitra 2 juga meningkat. Saat ini Pemasaran kerupuk bandeng hanya dilingkungan terbatas dan saat ada pameran UKM. Sama halnya dengan mitra 1, Mitra 2 berharap bisa menjadikan usaha pembuatan kerupuk bandeng ini sebagai usaha tetap dan dapat memasarkan produknya ke pasar luas, Mengingat produk kerupuk bandeng ini cukup tahan lama (bertahan $\pm$ 6 bulan pada suhu ruang) tetapi hambatan adalah tiadanya kemampuan pada cara pemasarannya.

Permasalahan :

1. Mitra 1 adalah UKM Kemuning sebagai kelompok pengolah bandeng sapit dengan permasalahan sebagai berikut:

a. Bagaimana membuat produk Bandeng sapit yang bisa bertahan lebih lama (lebih dari 1 hari) sehingga jangkauan pemasaran bisa lebih luas
b. Desain kemasan yang dilengkapi dengan label harus cukup menarik dan informatif. Karena label sebuah produk selain sebagai tanda pengenal juga menjadi pembeda dari jenis bisnis yang lain. Bila menggunakan kemasan plastik bersablon, produk tentunya lebih aman karena tidak tercampur langsung dengan tinta tulisan label.
c. Bagaimana mengelola UKM yang ada secara lebih profesional dalam hal manajemen keuangan dan administratif

2. Mitra 2 adalah UKM Mekar Jaya sebagai kelompok pengolah kerupuk dari limbah bandeng sapit dengan permasalahan sebagai berikut:
a.Bagaimana produk bisa dikenal dan diminati masyarakat mengingat saat ini produk dijual tanpa label dan kurangmenarik. Kemasan yang ada sekarang merupakan produk jadi berupa kantong plastik yang ada di pasaran
b. Bagaimana mengelola UKM yang ada secara lebih profesional dalam hal manajemen keuangan dan administratif
c. Bagaimana memasarkan kerupuk Bandeng agar lebih luas dikenal masyarakat, mengingat pemasaran kerupuk hanya dikalangan terbatas dan ketika ada pameran. Sedangkan masa simpan kerupuk mentah yang lama (6 bulan) dapat menjangkau pasar yang lebih luas

Melihat permasalahan yang dihadapi oleh kedua Mitra, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai prioritas permasalahan 2 bidang yaitu **produksi dan manajemen**. Dengan meningkatkan kinerja 2 bidang tersebut diharapkan dapat meningkatkan permintaan terhadap produk Mitra dan meningkatkan penjualan dan dapat bersaing di pasar luas

PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis situasi dan diskusi dengan Mitra terdapat beberapa permasalahan yang diidentifikasi.

A. ASPEK PRODUKSI

1. Bahan Baku

Bahan baku Mitra 1 adalah Ikan Bandeng segar yang dicabut durinya terlebih dahulu dan diberi bumbu. mitra tidak menggunakan bahan tambahan pangan (penyedap dan pewarna) buatan apapun. Sehingga kualitas rasa dan kesehatannya terjamin. Ikan Bandeng diperoleh dari pengepul ikan segar yang ada di wilayah UKM . Sedangkan bahan-bahan lainnya diperoleh dari pasar setempat.
Bahan baku utama dari Mitra 2 adalah limbah ikan bandeng ditambah udang, danbumbu lain.mitra tidak menggunakan bahan tambahan pangan (penyedap dan pewarna) buatan apapun . Sehingga kualitas rasa dan kesehatannya terjamin.

2. Proses Produksi

Kedua mitra melakukan proses dengan cara sederhana dan peralatan rumah tangga biasa
Proses pengemasan produk dilakukan manual dengan bungkus plastik tanpa label

3. Produk

Pada mitra 1 :
- Produk yang dihasilkan oleh Mitra 1 adalah Bandeng sapit
- Produk yang dijual hanya dikemas secara sederhana menggunakan plastik yang di rekat dengan mesin pres tanpa label.
- Karena produk diolah tanpa bahan tambahan pangan (pengawet dan pewarna) maka kualitas rasa terjamin
- Karena produk dikemas secara sederhana maka daya tahan produk tidak lama (hanya 1 hari)
- Produk ini cukup diminati pasar,khususnya di kalangan menengah.

Pada mitra2 :

- Produk yang dihasilkan oleh Mitra 2 adalah kerupuk bandeng mentah
- Produk ini cukup diminati pasar,khususnya di kalangan menengah.
- Kerupuk bandeng dijual dalam beberapa varian. Varian dalam kualitas yaitu kualitas super dan biasa.
- Karena produk diolah tanpa bahan tambahan pangan (pengawet dan pewarna) maka kualitas rasa terjamin
- Pengemasan produk sederhana tanpa label sehingga kurang menarik dan kurang bersaing

B. ASPEK MANAJEMEN

1. Manajemen dan SDM
   - Manajemen masih konvensional
   - Mitra telah terdaftar sebagai UKM di Dinas Perdagangan dan Industri Kota Surabaya
   - Tenaga kerja pada Mitra 1 terdiri dari 5 orang,danberpendidikan rata-rata SMA

2. Lokasi Usaha
   - Lokasi di Wonorejo Rungkut, Surabaya.
   - Kegiatan usaha dilakukan di rumah ketua UKM masing-masing,
   - Lokasi berdekatan dengan wisata Mangrove dan salah satu kuliner yang dikenal disana adalah sirup mangrove dan kuliner bandeng

3. Pemasaran
   - Belum memiliki SDM khusus yang menangani pemasaran
   - Belum memiliki media pemasaran yang spesifik
   - Tidak memiliki outlet penjualan

4. Omzet
   Usaha ini belum menunjukkan kemandirian secara ekonomi (hanya merupakan sampingan).

Analisa penyelesaian permasalahan yang diusulkan kepada mitra :

1. perbaikan dalam sistem pengemasan yang baik yaitu dengan teknologi pengemasan yang kedap udara (vacuum sealer)sehingga daya tahan olahan yang pendek (sehari) dapat teratasi,Penyebab olahan tidak tahan lama pada produk yang dihasilkan mitra adalah bahan olahan menggunakan bahan dari bahan dan bumbu-bumbu segar serta tidak menggunakan pengawet. Produk demikian rentan sekali untuk menjadi basi karena proses oksidasi serta terkontaminasi bakteri yang ada di udara. Untuk itu diperlukan mesin pengemas kedap udara (*vacuum sealer)* untuk masing-masing mitra
2. Desain kemasan yang dilengkapi dengan label harus cukup menarik dan informatif. Karena label sebuah produk selain sebagai tanda pengenal juga menjadi pembeda dari jenis bisnis yang lain. Bila menggunakan kemasan plastik bersablon, produk tentunya lebih aman karena tidak tercampur langsung dengan tinta tulisan label. Selain itu tampilan akan lebih rapi dan menarik dengan aneka design gambar yang terlihat jelas pada kemasan yang berupa kotak kardus.
3. Pembuatan website untuk pemasaran secara *online* agar pemasaran kerupuk bandeng ini bisa menjangkau masyarakat lebih luas. Pemasaran secara *online* dapat dilakukan mengingat Kerupuk Bandeng mentah yang telah dikemas baik bisa bertahan lama hingga 6 bulan

HASIL YANG DICAPAI

1. Produksi
   Rekayasa alat pengemas kedap udara (*vacuum sealer*).



Gambar 2. Rekayasa vacuum sealer

Uji coba ketahanan produk bandeng sapit. Pada uji coba awal terjadi peningkatan waktu ketahanan produk



Gambar 3.Saat uji coba dan hasil uji coba vacuum sealer

2. Produk

Sudah dibuat beberapa alternatif desain kemasan untuk bandeng sapit dan kerupuk bandeng.



Gambar 4.Alternatif kemasan

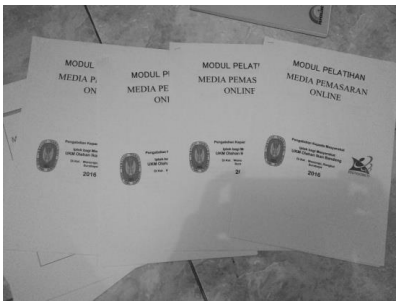
3. Pemasaran
Pembuatan media pemasaran secara *online* dengan alamat blog: jualbandengsurabaya.blogspot.co.id (ketik : ukm kemuning).



Gambar 5.Tampilan Blog pemasaran

Pelatihan pengenalan dan *updating* konten-konten dalam blog. Diberikan juga modul pelatihan kepada peserta. Pendampingan tetap dilakukan untuk proses penyempurnaan blog.





Gambar 6.Suasana pelatihan dan modul pelatihan

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dengan judul IbM UKM Olahan Ikan Bandeng di Kel. Wonorejo Rungkut Surabaya ini telah terlaksana sesuai jadwal yang ada. Hambatan pelaksanaan kegiatan dikarenakan adanya keterlambatan dana. Adapun hasil secara umum dari kegiatan ini adalah :

1. Meningkatkan Daya tahan Produk Mitrasehingga produksi dapat meningkat
2. Produk Mitra lebih dikenal oleh masyarakat luas dan bisa menunjang ciri setempat (wonorejo) dalam kuliner Bandeng
3. Meningkatkan keahlian dan kompetensi SDM dalam bidang manajemen.
4. Kepuasan konsumen meningkat karena produk yang dihasilkan lebih terjaga higienitasnya dan memiliki desain kemasan yang menarik.

DAFTAR PUSTAKA

[1] Hidayat, Moch. Junaidi, 2010, *Desain Kemasan Makanan Industri Kecil Menengah, Sebuah Analisis Atas Industri Budaya pada Desain Produk Kemasan*, Jurnal Acintya ISI, Solo
[2] Kottler, Philip, 2007, *Manajemen Pemasaran, Analisis Perencanaan dan Pengendalian*, Prentice Hall, Edisibahasa Indonesia
[3] Natadjaja, Listia, 2010, *Analisa Elemen Grafis Desain Kemasan Indomie Goreng Pasar Lokal Dan Ekspor*, http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/ article/ shop/17069/17027
[4] Pratama ,Andika, 2015, *MakalahPengembangan Sentra danProdukUnggulan UMKM*, http://andirobins11.blogspot.co.id/2015/11/makalah-pengembangan-sentra-dan-produk.html
[5] Surakhmad, Winarno, 1994, *Pengantar Penelitian Ilmiah*, Tarsito , Bandung