

Meningkatkan Nilai Ekonomi Produk Turunan Ikan Lele Pada Umkm Bapak Supriyadi Dan Pkk Dukuh Tegalsale

Arif Nugroho Rachman¹, Amy Wulandari²

1,2 Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Surakarta

E-mail: arifnugroho.rachman@gmail.com¹, amywulandari19@gmail.com²

Article History:

Received: 27 April 2022

Revised: 27 April 2022

Accepted: 28 April 2022

Abstract:

Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pelaku UMKM bapak Supriyadi sekaligus memberdayakan ibu-ibu PKK untuk meningkatkan pendapatan dan pengelolaan hasil panen lele melalui produk turunannya berupa olahan keripik lele dengan memanfaatkan hasil ternak ikan lele yang melimpah di dukuh Tegalsale desa Jembrak, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Pengabdian dilakukan dengan pendekatan penyuluhan, pelatihan produksi, dan pendampingan guna pengembangan dan mengelola usaha UMKM. Hasil dari pengabdian ini adalah diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi produk hasil olahan ikan lele berupa kripik lele agar diterima di masyarakat, dapat mengurangi angka pengangguran di dukuh Tegalsale melalui pemberdayaan ibu-ibu PKK, meningkatkan pendapatan bagi pelaku UMKM, serta meningkatkan taraf hidup masyarakat di dukuh Tegalsale, desa Jembrak, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang.

Keywords: *Produk turunan, marketing, keripik lele, pengemasan, UMKM*

Pendahuluan

Fenomena yang masih ada saat ini, diantaranya adalah masih adanya tingkat pengangguran yang didominasi oleh anggota ibu-ibu PKK di Dukuh Tegalsale, yang menjadikan keprihatinan bagi kita semuanya. Mayoritas kepala keluarga menjalankan pekerjaan sebagai buruh serabutan, sehingga untuk menopang kehidupan keluarga masih sangat terbatas. Sumber daya alam yang dimiliki di daerah dukuh Tegalsale tersebut masih banyak sumber air salah satunya, dimana selama ini sumber air tersebut hanya untuk mengairi sawah. Secara geofrafis daerah tersebut dilewati beberapa sungai kecil, yang mengalirkan air sampai ke hulunya yaitu waduk kedungombo. Meningkatkan semangat bagi para ibu-ibu PKK sangat penting untuk bisa membantu perekonomian keluarganya.

UMKM yang berada di desa Tegalsale kelurahan Jembrak, Kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang ada salah satu pelaku UMKM peternakan yaitu bapak Supriyadi

yang memiliki usaha peternakan ikan lele. Bapak Supriyadi selaku kepala dukuh Tegalsale memiliki lahan dibelakang rumahnya untuk budidaya ikan lele, selama ini hasil penjualan panennya hanya mengandalkan kalau pesanan dari tengkulak. Bapak Supriyadi sendiri belum bisa mengolah ikan lele tersebut, sehingga apabila tidak ada pesanan dari tengkulak akan menyebabkan stok ikan lenya melimpah, dan bingung untuk dilarikan kemana atau dijual kemana hasil panen tersebut, dengan jumlah kapasitas penenan 200kg per hari, sedangkan hasil penjualan ikan lele untuk memenuhi kebutuhan hidup keluarga.

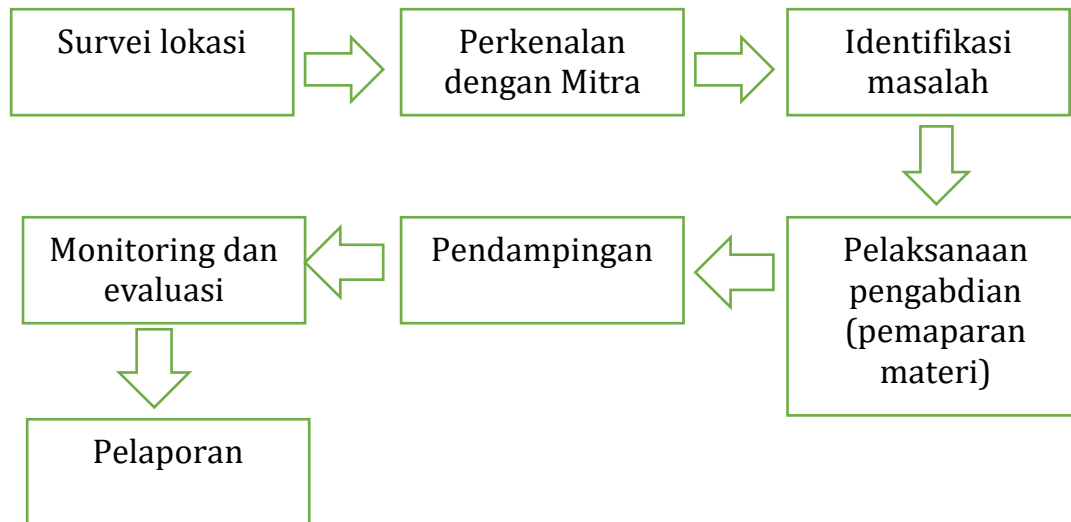
Hasil panen yang dihasilkan dari beternak ikan lele didaerah Jembrak sendiri sebanyak 200kg perhari apabila terlambat untuk dikeluarkan akan menjadi *overstock*, yang menyebabkan kelebihan stok. Kelebihan stok ini juga bertolak belakang dengan kondisi masyarakatnya, sampai saat ini masih banyak yang bekerja serabutan, khususnya yang tergabung dalam ibu-ibu PKK masih banyak menganggur, sehingga untuk memenuhi kebutuhan keluarganya masih sangat terbatas, karena hanya mengandalkan kepala keluarga/ ayah. Program pengabdian yang dilakukan oleh tim dosen STIE Surakarta ini nanti diharapkan bisa memberikan pendampingan dan meningkatkan keterampilan bagi bapak Supriyadi dan ibu-ibu PKK dengan skema perbedayaan masyarakat, sehingga dapat melatih pembuatan produk turunan dari ikan lele bagi bapak Supriyadi dan ibu-ibu PKK di desa Tegalsale, untuk meningkatkan perekonomian keluarganya dengan memanfaatkan sumberdaya alam yang ada.

Pendampingan nantinya ditujukan terhadap mitra yaitu Bapak Supriyadi dan ibu PKK di desa Tegalsale dengan materi utama adalah pengolahan ikan lele menjadi produk yang bernilai ekonomi lebih besar, melalui produk turunan yaitu berupa kripik lele, sekaligus melakukan pelatihan untuk memasarkan produknya, sehingga kedepannya peternak lele tidak hanya mengandalkan tengkulak untuk mengambil hasil panennya, namun warganya bisa mandiri untuk menjual hasil produksinya yang berbahan dasar ikan lele secara lebih luas ke daerah sekitar dan merambah ke luar daerah secara langsung, hal ini tentunya berdampak pada hasil pendapatan yang lebih besar dibandingkan mengandalkan tengkulak untuk membeli hasil panennya.

Metode

Program pengabdian ini dilakukan melalui penyuluhan, pendampingan, serta pelatihan untuk mengolah hasil panen berupa ikan lele segar, diolah menjadi produk olahan keripik lele yang siap saji dan siap makan, sehingga bisa meningkatkan nilai ekonomi dari produk tersebut. Program pengabdian ini dilakukan oleh tim dosen STIE Surakarta dengan melibatkan mitra kerjasama yaitu pelaku UMKM Bapak Supriyadi dan perkumpulan ibu-ibu PKK dukuh Tegalsale, Desa Jembrak, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Tempat pengabdian di rumah bapak Dukuh Tegalsale, Desa Jembrak, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Tim dosen yang melakukan pengabdian sebanyak dua dosen dari STIE Surakarta dengan pemateri pertama akan menjelaskan serta memaparkan mengenai produk olahan dan turunannya yang berbahan dasar ikan lele untuk diolah menjadi keripik lele, yang kemudian dilanjutkan pemateri yang kedua akan menjelaskan dan memaparkan mengenai strategi penjualan melalui pemasaran yang berorientasi pada teknologi informasi untuk UMKM.

Tahapan yang dilakukan dalam program pengabdian ini nanti dapat dijelaskan sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram alur Pengabdian Masyarakat

Hasil

Program pengabdian ini memiliki tujuan supaya ada inovasi pemanfaatan produk turunan hasil olahan ikan lele, mulai dari pengolahan menjadi keripik lele, pengemasan, sampai penjualan produk melalui media elektronik. Program ini juga untuk membantu pelaku UMKM bapak Supriyadi di daerah Jembrak, Kecamatan Pebelan Kabupaten Semarang untuk bisa terus bertahan dalam menjalankan usahanya, dan tidak mengalami kendala dalam penyaluran hasil ternak lelenya yang melimpah, serta meningkatkan pendapatan dari penjualan produk keripik ikan lele. Pembuatan produk turunan dari ikan lele menjadi keripik lele ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan bagi Bapak Supriyadi, sekaligus membuka lapangan pekerjaan bagi ibu-ibu PKK di desa Jembrak.

Kegiatan pelaksanaan program pengabdian dimulai dari koordinasi dan perkenalan dengan mitra untuk menyamakan persepsi, maksud dan tujuan, serta mengalokasikan waktu yang tepat untuk bisa bertemu. Kegiatan pelaksanaan program pengabdian dapat dijelaskan sebagai berikut:

1) Perkenalan dan Koordinasi

Tahap ini tim dosen STIE Surakarta melakukan observasi ke lokasi, *interview* dan dialog dengan mitra, untuk mencari permasalahan mitra agar bisa dipetakan dengan jelas. Koordinasi dilakukan untuk dapat menyamakan persepsi, maksud dan tujuan melakukan program pengabdian ini. Pihak yang terlibat dalam pelaksanaan ini terdiri dari tim dosen STIE Surakarta, beserta bapak Supriyadi selaku penggerak UMKM. Koordinasi juga dilakukan untuk mengalokasikan waktu dan menjadwalkan pelaksanaan pelatihan dan penyuluhan, serta menyiapkan tempat, peralatan dan perlengkapan yang dibutuhkan untuk melakukan pengabdian masyarakat.

2) Penyampaian materi

Penyampaian materi dibagi menjadi dua tahapan yaitu tahap pertama melakukan sosialisasi dan pemberian materi mengenai inovasi produk dengan bahan dasar ikan lele. Materi ini diberikan oleh tim dosen STIE Surakarta sebagai pemateri pertama. Tahap kedua memberikan materi mengenai manajemen pemasaran produk yang dihasilkan dari produk olahan ikan lele berupa keripik lele, serta strategi pengembangan pasarnya. Pemateri yang kedua ini melibatkan tim dosen STIE Surakarta. Sesi penyampaian materi ini melibatkan tim dosen STIE Surakarta serta pelaku UMKM beserta ibu-ibu PKK yang berjumlah 8 (delapan) orang. Total peserta yang terlibat berjumlah 12 orang.

3) Pelatihan Pengolahan Produk

Pelatihan dilaksanakan dengan dimulai dari penyuluhan mengenai produk turunan, kemudian simulasi pengolahan produk menggunakan peralatan memasak seperti pisau untuk mengiris daging lele, wajan untuk menggoreng, panci untuk mengaduk daging dengan tepung, kompor, serta bumbu. Pelatihan diberikan kepada bapak Supriyadi dan Ibu-Ibu PKK desa Tegalsale. Pelatihan ini untuk memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada bapak Supriyadi dan Ibu-Ibu PKK untuk dapat melanjutkan serta mengembangkan produk turunan hasil olahan ikan lele tersebut menjadi keripik lele. Berbekal keterampilan yang diberikan dari pelatihan ini, nantinya bapak Supriyadi dan ibu-ibu PKK bisa berkolaborasi untuk mengolah ikan lele dari awal penyembelihan, pengirisan daging, pencampuran bumbu dan tepung, penggorengan sampai pengemasan dan menjadi produk keripik lele siap jual. Pihak yang terlibat pada sesi pelatihan ini sebanyak 12 orang yang meliputi 2 orang tim dosen, dan 10 orang pelaku UMKM beserta ibu-ibu PKK.

4) Pelatihan pengemasan

Pengemasan produk perlu diperhatikan untuk bisa menjaga daya tahan produk yang sudah diolah, karena produk yang dihasilkan merupakan makanan siap saji. Plastik yang digunakan menggunakan plastik yang memiliki ketebalan sesuai standar kemasan makanan, dengan ukuran 0,5mm atau 0,8mm. Produk hasil olahan ini selain kemasan menggunakan plastik khusus untuk makanan, juga teknik pengelasan plastik, atau *sealer* juga harus rapat, dan menggunakan alat *sealer* atau las plastik yang memadai, sehingga bisa menambah daya tahan keripik lele tersebut. Pelatihan ini melibatkan 12 peserta yang terdiri dari 2 orang tim dosen STIE Surakarta dengan mitra pelaku UMKM beserta ibu-ibu PKK yang berjumlah 10 orang.

5) Pelatihan pemasaran dan distribusi

Pelatihan pemasaran ini memberikan bekal kepada mitra untuk bisa menggunakan media elektronik, dan online. Tahap awal yang bisa diberikan kepada mitra yaitu melakukan penjualan melalui sosial media, baik Facebook, atau Instagram. Mitra dibuatkan media social kemudian diberikan pelatihan mengenai pengoprasionalan media social tersebut, agar dapat memperluas akses jaringan dan penjualan produk keripik lele tersebut. Pihak yang terlibat sebanyak 12 orang, berasal dari pihak pertama tim dosen STIE Surakarta, beserta pelaku UMKM dan Ibu-ibu PKK sejumlah 10 orang.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan tujuan utama agar UMKM lebih memahami dan mampu menyusun pembukuan akuntansi dengan baik. Dengan demikian kegiatan usaha yang dijalankan UMKM dapat berkembang lebih baik dari sebelumnya. Pendampingan terkait penyusunan pembukuan akuntansi dilakukan selama 2 (dua) bulan. Hasil dari kegiatan Pendampingan Pembukuan Akuntansi UMKM di Pokdarwis Manua Tirta Ponggok Polanharjo Klaten adalah sebagai berikut:

- a. Pada awal sebelum pelatihan, peserta sangat antusias dalam mendengarkan dan langsung menanyakan masalah yang mereka hadapi dalam mengelola usahanya seperti selama melakukan pencatatan keuangan terkadang hilang karena semua pencatatan masih manual dan bahkan terdapat UMKM yang tidak membuat catatan pembukuan.
- b. Pada saat pelatihan semua peserta mengikuti pelatihan dengan baik dari awal sampai dengan akhir acara selain itu juga mereka selalu menanyakan masalah dan berkonsultasi terkait usaha yang mereka jalankan.
- c. Pada saat selesainya secara yaitu sesi penutupan para peserta menginginkan pelatihan dan pendampingan kembali sehingga besar harapan mereka untuk dapat mengelola dan menerapkan pembukuan akuntansi dengan baik.

Pembahasan

Tim pengabdian telah melakukan diskusi dengan pelaku UMKM bapak Supriyadi untuk memecahkan permasalahan yang ada di daerahnya. Mitra membutuhkan solusi untuk menjual hasil ternak lelenya, supaya lebih mandiri tanpa mengandalkan tengkulak, yang menghargai hasil panennya dengan harga yang murah. Mitra membutuhkan pelatihan dan pendampingan untuk dapat meningkatkan keterampilan dan meningkatkan penghasilan dari hasil ternak lelenya, untuk memenuhi kebutuhan keluarga. Pelatihan dan pembekalan untuk mengolah produk turunan berbahan ikan lele segar ini dapat menjadikan UMKM lebih berkembang. Solusi yang diberikan dari permasalahan yang ada diantaranya adalah melakukan pelatihan dan pendampingan bagi pelaku UMKM dan memberdayakan ibu-ibu PKK untuk meningkatkan taraf hidupnya. Pelatihan yang diberikan meliputi:

1. Pelatihan Pengolahan Produk makanan berbahan dasar ikan lele untuk bisa memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi maka diolah lebih lanjut menjadi kripik ikan lele, hal ini tentunya memiliki harga yang lebih tinggi dibandingkan menjual dalam bentuk ikan lele segar. Pelatihan ini juga dapat meningkatkan kemandirian pelaku UMKM untuk tidak hanya mengandalkan tengkulak untuk membeli produknya.
2. Pelatihan pengemasan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan lebih awet dan tahan lama serta dapat meningkatkan nilai kompetitif produk yang dihasilkan oleh pelaku UMKM.
3. Pelatihan pemasaran untuk mengenalkan produk yang dihasilkan, sekaligus untuk memperluas jaringan distribusi produk hasil olahan kripik lelenya, agar diterima di masyarakat secara luas tidak hanya daerah sekitar, namun bisa ke luar daerah.

Program pengabdian ini setelah dilaksanakan di tempat mitra, diharapkan dapat menjadi solusi untuk mengurangi tingkat kelebihan panen ikan lele, masyarakat lebih bisa mandiri tidak mengandalkan pesanan dari tengkulak, namun bisa menyalurkan langsung produknya ke konsumen.

Kesimpulan

Program Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan mulai dari pengenalan, koordinasi, pemetaan masalah, pelatihan pengelolaan UMKM untuk meningkatkan pendapatan melalui produk olahan kripik lele bagi pelaku UMKM dan ibu-ibu PKK di dukuh Tegal sale desa Jembrak kecamatan Pabelan Kabupaten Semarang. Hasil yang dicapai adalah meningkatkan kapasitas produksi dan mengembangkan distribusi penjualan hasil olahan ikan lele berupa kripik lele dari hasil panen sendiri yang melimpah. Pelaku usaha lebih kompetitif menghadapi persaingan usaha dengan membuat kualitas produk yang lebih baik, dengan pengemasan yang lebih baik, serta memperluas jaringan pemasaran produknya tidak hanya tertuju pada distributor lokal, namun juga bisa merambah ke luar daerah di kabupaten Semarang.

Pengakuan/Acknowledgements

Terima kasih kami ucapkan kepada Ketua STIE Surakarta, tim dosen STIE Surakarta, serta Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat STIE Surakarta, atas pengadaan program kegiatan dan pengabdian masyarakat tahun 2021.

Daftar Referensi

Mutmainah, H., & Rachman, AN., Istianto, B. 2019. PKM Teknologi Tepat Guna Pada UMKM Emping Melinjo Ibu Sonirah dengan Anak Defabel. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat (PAKEM), Vol 1 (1): 17-24