

USAHA KRIPIK DURI IKAN BANDENG DAN *FISHGELL* IKAN BANDENG DI KECAMATAN TANETERIATTANG TIMUR KABUPATEN BONE

Ernawati Jassin*¹⁾ dan Nur Laylah¹⁾

*e-mail: ernawatijassin@gmail.com

1) Polytechnic Agriculture of Pangkep Regency

Diserahkan tanggal 16 April 2018, disetujui tanggal 15 Mei 2018

ABSTRAK

Tahun 2015 merupakan memasuki era pangsa bebas yang di sebut dengan AFTA (ASEAN Free Trade Area), AFTA ini merupakan wujud dari kesepakatan dari negara-negara ASEAN untuk membentuk suatu kawasan bebas perdagangan dalam rangka meningkatkan daya saing ekonomi kawasan regional ASEAN dengan menjadikan ASEAN sebagai basis produksi dunia serta menciptakan pasar regional bagi 500 juta penduduknya. Berdasarkan kandungan gizi dan ketersediaan bahan baku ikan bandeng di kabupaten Bone Sulawesi Selatan serta permintaan yang terus meningkat, serta untuk memenangi persaingan bisnis bidang perikanan di era AFTA maka perlu diadakan peningkatan kualitas dan kuantitas produk perikanan berbahan baku ikan bandeng. Dengan alasan tersebut, mendorong mitra I (pertama) kami bernama "UKM Athifa Food" dan mitra kedua yang bernama "UKM Generasi Baru" melakukan kegiatan produksi pengolahan ikan bandeng berupa Kripik Duri Ikan Bandeng Dan Fishgell Ikan Bandeng. Dari penjelasan diatas maka pelaksanaan program lbM yang dilakukan diprioritaskan pada permasalahan produksi yaitu: penggunaan alat pengolahan kripik duri ikan bandeng, pelatihan tentang pemasaran secara online melalui pembuatan blog dan perbaikan masalah manajemen yaitu peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan, Program lbM yang dilaksanakan diharapkan akan menghasilkan luaran berupa cara pembuatan kripik duri ikan bandeng, *fishgell* yang lebih higienis, enak dan tahan lama. Dengan kegiatan pengabdian ini diharapkan produk yang dihasilkan bisa menjadi *brand market* kabupaten Bone dan mampu bersaing di era AFTA,

Kata kunci: Kripik duri ikan bandeng dan *fishgell* ikan bandeng.

ABSTRACT

The year 2015 is a mark in entering the era of free share called AFTA (ASEAN Free Trade Area). AFTA is a form of agreement from ASEAN countries to establish a free trade area in order to improve the economic competitiveness of ASEAN region by making ASEAN as the basis world production and create a regional market for its 500 million people. Based on the nutrient content and the availability of raw material of milkfish in Bone regency of South Sulawesi and the increasing demand, and also to win the business competition of fishery sector in AFTA era, it is necessary to increase the quality and quantity of fish products made from raw milkfish. Based on that reason, we encourage our first partner (first) called "UKM Athifa Food" and a second partner named " UKM Generasi Baru" to conduct milkfish production processing in the form of milkfish bone Chips and milkfish fishgell. Therefore, the implementation of this science and technology for community (lbM) program was prioritized on the production problems, namely: the use of processing tools of milkfish bone chips, training on online marketing through blog creation and problem management improvement including improvement of business management capability and improvement of book keeping and

financial administration. Implementation of the programs was expected to produce outcomes in the form of milkfish bone chips, a more higinies fishgell, delicious and durable. At the end, the community service is expected to produce the product that can become a brand market of Bone district and able to compete in the era of AFTA,

Keywords: Milkfish bone chips and milkfish fishgell.

PENDAHULUAN

Tahun 2015 merupakan tahun pertama masyarakat ASIA memasuki era pangsa bebas yang di sebut dengan AFTA (ASEAN Free Trade Area), AFTA ini merupakan wujud dari kesepakatan dari negara-negara ASEAN untuk membentuk suatu kawasan bebas perdagangan dalam rangka meningkatkan daya saing ekonomi kawasan regional ASEAN dengan menjadikan ASEAN sebagai basis produksi dunia serta serta menciptakan pasar regional bagi 500 juta penduduknya, dan untuk membentuk suatu kawasan bebas perdagangan dalam rangka meningkatkan daya saing ekonomi kawasan regional ASEAN dengan menjadikan ASEAN sebagai basis produksi dunia.

Produk yang diperdagangkan dalam era AFTA salah satunya adalah perikanan dimana Indonesia merupakan produsen perikanan nomor satu di ASIA dikarenakan potensi perikanan yang cukup besar yang tidak perlu lagi dipertanyakan. Kabupaten Bone salah satu kabupaten yang terdapat di Sulawesi Selatan, merupakan penghasil produk perikanan yang terbaik, yang dibuktikan dengan data Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone yaitu 6.534 ton pada tahun 2012 (DKP Bone 2015).

Salah satu komoditi perikanan yang mudah dijumpai di kabupaten Bone Sulawesi Selatan adalah Ikan Bandeng (*Chanos chanos sp*). Pada umumnya masyarakat Indonesia tidak asing lagi dengan ikan Bandeng. Ikan bandeng merupakan salah satu ikan favorit di Sulawesi Selatan, hal ini dikarenakan karena ikan Bandeng mudah didapat, murah, enak, dan yang lebih penting kandungan gizinya yang sangat penting bagi bagi tubuh manusia, Bandeng merupakan sumber protein hewani yang tinggi, menyediakan vitamin B kompleks, dan selenium, tetapi juga banyak mengandung lemak, lemak jenuh, kolesterol dan kalori. Ikan bandeng sebanyak 3 ons yang dimasak dengan panas kering mengandung 162 kalori, 22,4 g protein, 7,3 g lemak, 2,9 g lemak jenuh, 78 mg sodium, dan 57 mg kolesterol. Protein adalah kandungan makronutrisi tertinggi, yaitu sekitar 55% dari kalori dan lemak 45%, bandeng menyediakan 16% vitamin B, yaitu 12,44% niacin, 24% vitamin B6 dan 15% asam pantotenat 3 ons jumlah sajian ikan bandeng menawarkan sebesar 25% fosfor dan selenium, yang harus dikonsumsi oleh orang dewasa setiap hari. Satu porsi bandeng mengandung sekitar 20% lemak jenuh, 19% kolesterol, dan 9% dari total lemak (Yuli, 2018). Meskipun bandeng mengandung lebih banyak lemak,

namun 60%nya adalah lemak tak jenuh tunggal yang sehat untuk jantung, termasuk asam lemak omega-3, yang terkait dengan penurunan kadar trigliserida darah, menurunkan tekanan darah, meningkatkan fungsi kekebalan tubuh dan menurunkan gejala atrithis (Iskundarti, 2016).

Berdasarkan kandungan gizi dan kesediaan bahan baku ikan bandeng di kabupaten Bone Sulawesi Selatan serta permintaan yang terus meningkat dan untuk memenangi persaingan bisnis bidang perikanan di era AFTA, maka perlu diadakan peningkatan kualitas dan kuantitas produk perikanan berbahan baku ikan bandeng.

Dengan alasan tersebut dan melihat kandungan protein ikan Bandeng dan nilai prospek bisnis penjualan ikan Bandeng utuh maupun dalam bentuk olahan produk ikan bandeng sangat menjanjikan, hal inilah yang mendorong mitra pertama kami bernama "UKM ATHIFA FOOD" dan mitra kedua yang bernama "UKM GENERASI BARU" untuk melakukan kegiatan produksi pengolahan ikan bandeng berupa kripik duri ikan bandeng dan fishgell ikan bandeng.

UKM Athifa Food sebagai Mitra I beralamat Jl. Poros Malari, Dusun Nipa Kelurahan Waetuwo Kec. Tanete Riattang Timur, Kab Bone Sulawesi Selatan. Pemilik UKM tersebut adalah Nina Wulandari yang memulai usahanya di tahun 2008. Awalnya Mitra I membuat kripik duri bandeng dan fishgell bandeng untuk kebutuhan pribadi, namun pada tahun 2010, Mitra I memproduksi/membuat kripik duri bandeng,

bandeng crispy, bandeng presto dan fishgell bandeng untuk dijual ke konsumen yang berada di sekitar tempat tinggal mitra (Tanete Riattang) pada saat itu mitra hanya memproduksi sekitar 5 kg/hari setiap jenis produk.

Usaha Athifa Food semakin berkembang seiring dengan kebutuhan turunan produk ikan bandeng di Makassar yang semakin meningkat. Untuk itu Athifa Food mengembangkan usahanya dengan membuka tempat usaha yang lebih besar di rumahnya. Ditengah perkembangannya, diantara keempat jenis usahanya ternyata permintaan fishgell dan kripik duri ikan bandeng yang lebih tinggi karena rasa enak, murah, higienis, sehat dan disukai oleh anak sekolah, sehingga mitra lebih fokus kedua produk tersebut.

Menurut Mitra I mulai tahun 2013 sampai sekarang permintaan kripik dan fishgell mengalami peningkatan yang cukup signifikan, sehingga Mitra I menambah karyawan sebanyak 2 (dua) orang, rata-rata produksi kripik dan fishgell ikan bandeng tiga tahun terakhir yaitu: untuk kripik duri ikan bandeng kisaran 25-50 kg/hari, dan untuk fishgell ikan bandeng rata-rata memproduksi 10-35 kg/hari, dan menurut Mitra I permintaan akan kedua produk ini kadang ditolak dikarenakan sarana dan alat tidak mendukung untuk memproduksi lebih banyak. Selain itu permintaan produk hasil buatan Mitra I sudah dipasarkan diluar kecamatan Tanete Riattang.

Usaha Athifa Food sudah dikenal orang, namun demikian terdapat permasalahan produksi dalam usahanya yaitu sulitnya memproduksi kripik dan fishgell ikan bandeng ke skala yang lebih besar. Hal ini dimungkinkan penggunaan alat produksi

yang kapasitas produksi kecil selain itu juga alat yang digunakan merupakan alat yang sudah tua (Gambar 1) dan sistem manajemen operasional produksi yang kurang tepat serta administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana.



Gambar 1. Alat produksi dari mitra

Mitra kedua adalah usaha Generasi Baru yang terletak di jalan Andi Malla Kec. Tanete Riattang Timur, Kab Bone Sulawesi Selatan. Pemilik usaha ini adalah Nunung Indra Wati yang memulai usahanya sejak tahun 2013. Usaha ini dilatarbelakangi oleh tingginya permintaan masyarakat di sekitar tempat tinggal Nunung Indra Wati terhadap produk olahan ikan bandeng. Melihat peluang ini, Mitra II mencoba untuk membuat produk olahan yang berbahan baku ikan bandeng berupa bandeng crispy, kripik ikan bandeng dan fishgell ikan bandeng. Dengan kemampuan cara pembuatan ketiga produk tersebut yang seadanya serta dengan peralatan yang sederhana, maka Mitra II memproduksi rata-rata 5-25 kg/hari. Seiring dengan kebutuhan masyarakat makanan tambahan yang sehat higienis dan murah, maka usahanya juga mulai berkembang. Hal ini dibuktikan dengan jumlah produksi yang semakin meningkat yaitu 10-35 kg/hari, dengan menggunakan 1 (satu) orang pe-

kerja. Pemasaran produksi Generasi Baru meliputi permintaan masyarakat di pasar Kecamatan Tanete Riattang,

Usaha Generasi Baru sudah mulai dikenal orang, namun masih terdapat banyak permasalahan dalam usahanya. Permasalahan tersebut meliputi permasalahan produksi yaitu jumlah produksi yang selalu dibatasi maksimal 40 kg/hari. Hal ini masih terbatasnya peralatan produksi yang digunakan. Disamping itu, terdapat juga permasalahan dibidang manajemen yakni tidak terdapat administrasi pembukuan dan keuangan, tidak memiliki manajemen produksi yang baik.

Permasalahan mitra

Berdasarkan wawancara dengan kedua mitra, permintaan terhadap produk olahan ikan bandeng dari konsumen cukup banyak, namun permintaan tersebut belum sepenuhnya dilayani hal ini disebabkan oleh

permasalahan yang dirumuskan sebagai berikut:

A. Masalah Produksi

1. Keterbatasan alat dan prasarana produksi, mitra menggunakan alat pembuatan kripik, dan *fishgell* yang sangat sederhana dan tua sehingga alat tersebut tidak mampu memproduksi produk dalam jumlah yang besar.
2. Pembuatan adonan belum tetap/tidak sesuai takaran (belum menetapkan perbandingan yang sesuai).
3. Proses pembuatan produk sangat sederhana sehingga tidak efisien dan efektif.
4. Kehigienisan produk belum terjaga dengan baik.
5. Daya tahan produk sangat singkat ini disebabkan karena proses vakum dan kemasan yang sederhana.

B. Masalah Manajemen

1. Menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota.
2. Kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan kripik dan *fishgell* ikan bandeng sehingga dikhawatir kedua mitra tidak mampu bersaing di era AFTA.
3. Terjadinya alih teknologi proses mulai dari penggunaan alat penggiling sederhana ke alat dengan kapasitas yang lebih besar, serta proses pengemasan dari yang secara manual dengan

menggunakan lilin dengan menggunakan Sealer.

4. Kurangnya pengetahuan tentang divertifikasi produk perikanan.
5. Strategi pemasaran belum baik.

Berdasarkan dari beberapa permasalahan dari kedua mitra, maka pengusul dan mitra sepakat bahwa dalam pelaksanaan program IbM akan diprioritaskan permasalahan produksi yaitu:

1. Penggunaan alat *pengolahan kripik duri ikan bandeng* sehingga kualitas produk lebih baik dan tahan lama, penambahan peralatan untuk produksi.
2. Pelatihan tentang pemasaran secara online sederhana (pembuatan Blog) dan pembuatan kemasan yang baik.
3. Masalah manajemen yaitu peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

Rumusan permasalahan di atas apabila dapat dipecahkan maka diharapkan produk dari kedua mitra dapat bersaing di era AFTA

Solusi yang ditawarkan

Berdasarkan analisa terhadap permasalahan yang dihadapi oleh mitra maka beberapa solusi yang ditawarkan agar diharapkan dapat digunakan dalam upaya pemecahan masalah mitra Usaha Athifa Food di Kecamatan Tanete Riattang Kabupaten Bone. Dengan metode pendekatan yang berbeda untuk setiap permasalahan. Adapun pendekatan dalam upaya penyelesaian masalah yang dihadapi mitra berdasarkan

metode pendekatan dilakukan dengan langkah:

1. Dari Aspek Produksi

Program IbM yang dilaksanakan akan menghasilkan luaran berupa cara pembuatan kripik duri ikan bandeng, *fish gell* yang lebih higienis, enak dan tahan lama. Selain itu, dalam program IbM ini juga memperkenalkan dan memberikan alat *spinner*, *mixer ikan* yang berfungsi untuk membantu memisahkan minyak dari daging ikan, sehingga kripik dan fishgell yang akan dihasilkan enak, renyah dan tahan lama tanpa pengawet, sehingga produk bisa menjadi *brand market* kabupaten Bone dan mampu bersaing di era AFTA

➤ Permasalahan produksi

- Pelatihan cara berproduksi yang baik dengan menggunakan *Good Manufacturing Practice* (GMP)
- Peralihan alat penggiling adonan dengan kapasitas yang lebih besar dan peralatan penunjang lainnya seperti mixer, sealer untuk membantu dalam peningkatan jumlah produksi dan proses pembuatan foto-foto yang saniter dan higienis serta penggantian kemasan plastic PE dengan tebal 0,7-0,9 mm dengan label yang lebih tahan
- Pelatihan pembuatan kripik duri ikan bandeng, dan *fishgell* ikan bandeng
- Penentuan masa *expire* dari tim IbM melalui analisa laboratorium yang

dilakukan di lab kimia, mikrobiologi Politan Pangkep

2. Aspek Manajemen

Selain aspek produksi, program IbM ini diharapkan dapat memberi dampak terhadap manajemen usaha mitra yaitu:

- Menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota
- Memperkenalkan produk baru yang selama ini kedua mitra belum membuatnya yaitu otak-otak ikan bandeng dan fishgell gabus
- Terjadinya alih teknologi proses pemisahan minyak dari daging ikan dan pencampuran daging ikan dengan bumbu sehingga tercipta efisiensi dan efektifitas produksi
- Peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran yang baik sehingga terjalin hubungan kerjasama dengan retail atau pedagang.
- Pembuatan *blog* sebagai media promosi produk secara online

Apabila program IbM yang telah direncanakan dan disepakati bersama serta dilaksanakan dengan baik dan benar, maka target yang diharapkan bagi mitra ada 2 yakni luaran dari aspek produksi dan luaran dari aspek manajemen.

Diharapkan dari kegiatan pemasaran dan produksi akan meningkatkan produksi minimal 50% dari jumlah produksi saat ini, selain itu kedua mitra diharapkan mampu menghasilkan produk baru berupa produk *fishgell*, produk *fishgell* tersebut merupakan

produk yang proses pembuatannya sangat mudah, biaya produksi rendah, dan pemasarannya sangat mudah.

METODE PELAKSANAAN

Metode pendekatan yang dilakukan pada program lbM ini adalah perpaduan penggunaan peralatan produksi yang lebih baik dan memadai dengan hasil pengolahan ikan bandeng dan melakukan pembinaan manajemen pada kedua mitra. Berdasarkan masalah prioritas yang teridentifikasi dari serangkaian masalah yang dihadapi oleh kedua mitra dalam aspek pengolahan limbah ikan berupa duri ikan bandeng menjadi produk olahan pangan yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Maka solusi yang ditawarkan keseluruhan merupakan upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi kedua mitra melalui pendekatan:

1. Permasalahan produksi, metode pelaksanaan yang dilakukan adalah :
 - Pelatihan cara berproduksi yang baik dengan menggunakan *Good Manufacturing Practice* (GMP)
 - Peralihan alat penggiling adonan dengan kapasitas yang lebih besar dan peralatan penunjang lainnya seperti mixer, sealer untuk membantu dalam peningkatan jumlah produksi dan proses pembuatan poto-poto yang saniter dan higienis serta penggantian kemasan plastic PE dengan tebal

0,7-0,9 mm dengan label yang lebih tahan

- Penyiapan sarana dan prasarana yang mendukung pelaksanaan kegiatan dibebankan pada mitra.
 - Penyiapan peralatan produksi yang disiapkan dan dilaksanakan oleh tim pengusul.
 - Pelatihan pembuatan kripik duri ikan bandeng, dan *fishgell* ikan bandeng
 - Penentuan masa *expire* dari tim lbM melalui analisa laboratorium yang dilakukan di lab kimia, mikrobiologi Politan Pangkep
2. Permasalahan manajemen, metode pelaksanaannya adalah :
 - Pelatihan tentang penguatan jiwa *entrepreneurship* bagi semua anggota
 - Pelatihan tentang administrasi pembukuan dan keuangan
 - Pelatihan tentang manajemen produksi dan pemasaran
 - Pelatihan pembuatan blog sebagai media promosi online
 - Operasionalisasi yang merupakan tahap penentu keberhasilan dari program lbM
 - Monitoring dan evaluasi program untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan dari program lbM ini.

Berdasarkan dari rencana kegiatan yang akan dilakukan, maka luaran yang akan dihasilkan adalah penggunaan alat pembuatan kripik duri bandeng, *fishgell* ikan bandeng, peningkatan produksi 50% dari

jumlah produksi saat ini, serta penguatan jiwa *entrepreneurship*, peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan pembenahan administrasi pembukuan dan keuangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat lbM ini adalah pada UKM ATHIFA FOOD Jl. Poros Malari, Dusun Nipa Kelurahan Waetuwo Kec. Tanete Riattang Timur, Kab Bone Sulawesi Selatan dan UKM Generasi Baru yang terletak di jalan Andi Malla Kec. Tanete Riattang Timur, Kab Bone Sulawesi Selatan. Adapun program yang telah

terlaksana sebesar 100%, program tersebut berupa kegiatan sosialisasi pelaksanaan program pengabdian masyarakat yang dihadiri oleh kedua mitra termasuk dari unsur pemerintah yakni Kabid Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Bone (Gambar 2). Selain program sosialisasi juga dilakukan pemberian bantuan peralatan produksi (Gambar 3) berupa meja produksi Stainless, alat penampung air bak fiber, blender, panci presto, talenan, baskom, alat pengukus (dandang), timbangan, gelas ukur, peralatan pengorengan (Gambar 4). Kegiatan demonstrasi dan praktek langsung pembuatan kripik duri ikan bandeng dan fishgell yang diikuti oleh seluruh anggota dari kedua mitra.



Gambar 2. Sosialisasi pelaksanaan kegiatan lbM



Gambar 3. Penyerahan bantuan peralatan produksi pada Mitra I dan Mitra II



Gambar 4. Bantuan peralatan untuk 2 mitra

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam bentuk transfer IPTEK yang dilakukan berupa sosialisasi, pelatihan dan pendampingan kepada kelompok UKM ATHIFA FOOD dan UKM Generasi Baru.

Adapun transfer IPTEK yang telah dilakukan adalah pelatihan pembuatan kripik ikan (Gambar 5), dimana kita ketahui bahwa kripik ikan yang ada di pasaran selama ini bentuknya sangat sederhana yaitu berbentuk bulat, oval dan hanya berasa sedikit ikan serta sedikit mengandung nilai gizi sehingga perlu adanya upaya untuk memenuhi kebutuhan gizi konsumen dengan cara diversifikasi bahan.

Kreativitas yang dilakukan dalam pembuatan kripik ikan yaitu dengan membuat kripik duri ikan menjadi bentuk

yang lain yang lebih menarik dan memberikan rasa yang berbeda sehingga masyarakat tidak bosan dengan kripik yang telah ada saat ini. Bentuk kripik juga dapat mempengaruhi nilai ekonomis kripik. Dengan adanya inovasi tersebut diharapkan dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Salah satu alternatif pemecahan seperti yang sudah tertulis diatas yaitu substitusi duri ikan Bandeng dalam pembuatan kripik ikan.

Untuk peningkatan produksi jumlah fishgell yang dihasilkan dalam kegiatan sosialisasi maupun pelatihan (Gambar 6), berpengaruh terhadap fish gell yang dihasilkan oleh mitra tersebut. Terbukti dengan terpenuhinya order bakso ikan dari pelanggan UKM tersebut.



Gambar 5. Kegiatan pelatihan pembuatan kripik duri ikan bandeng



Gambar 6. Kegiatan pelatihan pembuatan fishgell ikan bandeng

Dalam pelaksanaan kegiatan ini kendala yang dihadapi oleh mitra adalah pelatihan tentang strategi pemasaran belum baik, yakni pemasaran secara on-line sederhana (pembuatan Blog) serta sanitasi dan higienis produk belum terjaga dengan baik yakni proses pengemasan dari produk yang secara manual dengan menggunakan lilin yang beralih dengan menggunakan *vacum sealer* dari kripik duri ikan bandeng tersebut.

Dalam pelaksanaan kegiatan ini permasalahan yang dihadapi oleh mitra sebelumnya dapat diselesaikan berkat adanya pendampingan dari pihak pelaksana. Langkah-langkah yang terencana dengan baik dan matang yang diantaranya adalah melakukan efisiensi dan peningkatan kualitas produk yang dibuat, yang dalam hal ini proses produksi kripik duri ikan serta pembuatan bakso ikan dari fishgell ikan bandeng, dilakukan dengan cepat tanpa mengabaikan rasa dan rupa dari kripik ikan tersebut.

Efisiensi dapat dilakukan dengan cara menggunakan tenaga terampil atau

tenaga yang telah dilatih dalam hal pembuatan Kripik ikan. Mulai dari penyiapan bahan baku hingga pengirisan yang dilanjutkan dengan penggorengan. Begitu pula dengan pembuatan bakso ikan, yakni adanya peningkatan produksi karena para anggota dari kedua mitra tersebut sudah terampil dan cekatan dalam membuat produk.

Dalam produksi bahan makanan seperti kripik duri ikan dan bakso ikan sangat perlu diperhatikan cita rasa dan rupa. Cita rasa yang tinggi tanpa memperhatikan rupa, akan kurang berhasil, begitupun sebaliknya. Oleh karena itu tim pelaksana IbM memberikan pendampingan tentang cara berproduksi yang baik, yakni dengan sosialisasi mengenai penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*)

Hal lain yang tak kalah pentingnya adalah *packaging* atau pengemasan produk yang elegan dan unik akan memberi nilai jual tersendiri. Dalam kenyataan, kebanyakan produk yang dikemas, hampir 40% biaya produksi adalah untuk kemasan, sedangkan sisanya adalah untuk bahan baku dan tenaga kerja. Dengan perbaikan kemasan yang telah

dilakukan oleh pihak mitra, mengakibatkan terjadinya peningkatan permintaan kripik duri ikan bandeng dari para konsumen. Dengan adanya perbaikan kemasan, mitra berkeinginan menarik segmen pasar dari kalangan bawah hingga atas, dimana Kripik ikan dapat dimakan oleh siapapun, tidak terkecuali kalangan atas (Gambar 7).

Selain kegiatan produksi juga dilakukan sosialisasi dan pendampingan pemasaran produk mitra (Gambar 8). Produk yang dihasilkan berupa Keripik ikan yang dipasarkan dengan cara penitipan ke pengecer, berupa warung atau toko makanan maupun toko biasa. Selain itu

Kripik ikan yang dihasilkan dapat dipasarkan melalui *door to door* langsung ke konsumen akhir. Kripik ikan juga dipasarkan dengan dengan cara order pemesanan maupun melalui pameran (Gambar 9). Hal ini biasanya untuk pemesanan partai yang agak besar, dalam hal ini dilakukan oleh distributor.

Dengan kemasan yang dibuat sedemikian rupa hingga terlihat elegan, maka kalangan atas yang biasanya mempertimbangkan gengsi, tidak ragu membeli Kripik ikan yang bersangkutan dengan harga jualnya jadi lebih tinggi dari sebelumnya.



Gambar 7. Kemasan plastik dan kemasan toples untuk kripik duri ikan bandeng (atas) dan pelabelan kripik duri dan fishgell ikan bandeng (bawah).



Gambar 8. Sosialisasi dan pendampingan cara pemasaran produk mitra



Gambar 9. Kegiatan pameran produk fish gell dan kripik duri ikan bandeng pada Dies Natalis Politani Pangkep 2016

Dari segi estimasi kelancaran usaha dari mitra terjadi peningkatan, dimana indikator yang diukur adalah lancarnya proses produksi. Dengan lancarnya penjualan secara otomatis juga memerlukan proses produksi yang tidak terhambat. Kelancaran produksi ditentukan oleh penggunaan permesinan yang dapat menghemat upah tenaga kerja dengan tingkat produksi yang tinggi. Selain ditentukan oleh penggunaan permesinan, kelancaran produksi juga dapat ditentukan oleh tenaga produksi yang telah terampil dan mampu berdisiplin hingga bisa mencapai target produksi sesuai dengan order penjualan. Kelancaran produksi tidak akan

terlepas dari kelancaran suplai bahan baku. Dalam hal ini bahan baku yang digunakan adalah berupa ikan bandeng serta duri ikan bandeng.

Sebagai penunjang kelancaran usaha, khususnya dalam hal proses produksi, kelancaran suplai bahan baku ini sangat perlu untuk diperhatikan. Dengan bantuan peralatan dari tim pelaksana berupa cooler box, maka, cadangan bahan baku untuk proses produksi bisa sampai 5 hari (Gambar 10). Hal ini untuk menjaga jika terjadi hambatan dalam penyediaan bahan baku karena bahan baku harus dari ikan yang baik.



Gambar 10. Bantuan peralatan penunjang usaha untuk Mitra

Kelancaran pemasaran dari kripik duri ini didukung melalui pemasaran secara online, melalui blog yang telah dibuatkan oleh tim pelaksana. Dari segi penetapan harga jual dilakukan dengan cara memperhitungkan harga bahan baku, upah pekerja, proses produksi, pengemasan, pemasaran dan jika perlu diperhitungkan pula biaya promosi dan transportasi. Semua harga telah teridentifikasi dan dapat dihitung hingga didapat harga satuan minimal (modal yang digunakan). setelah diperhitungkan keuntungan yang diperoleh oleh mitra. Untuk standarisasi penjualan, tidak terjadi kesenjangan yang signifikan antara harga produk yang harus dibayar konsumen secara langsung dengan harga produk setelah melalui distributor atau agen.

SIMPULAN

- Pelaksanaan kegiatan pengabdian pada masyarakat ini telah dilaksanakan sampai selesai dengan persentasi 100 persen. Kegiatan tersebut berupa:

- o Kegiatan IbM usaha kripik duri ikan bandeng dan Fishgell dari 2 mitra yakni UKM Athifa Food dan UKM generasi baru telah berjalan 100 %
- o Pelaksanaan program P2M ini memberikan manfaat dan luaran bagi kedua mitra yang tercermin dari respon positif dan antusias yang tinggi dari anggota kedua kelompok ini.
- Anggota dari kedua mitra tersebut merasakan manfaatnya yakni membantu masyarakat (ibu-ibu) dalam menuntaskan pengangguran, yang dahulunya ibu-ibu anggota dari mitra tidak berdaya, dengan adanya kegiatan pengabdian ini mereka mampu membantu kehidupan ekonomi keluarga. Usaha ini sangatlah bagus dan cerah menurut anggota dari mitra tersebut.
- Dengan sistem manajemen dan kontrol kualitas yang terjaga, maka usaha ini akan cukup berpotensi hingga masa yang akan datang. Dengan manajemen

yang diterapkan pada tiap bagian dari usaha ini, dari mulai manajemen dalam bahan baku, produksi, hingga pemasaran, maka usaha apapun akan dapat bertahan menghadapi persaingan baik dengan sesama produsen Kripik ikan maupun bersaing dengan produk baru lainnya.

- Disamping itu, karena Kripik Ikan merupakan jenis makanan yang sudah umum di masyarakat sehingga dalam hal pangsa pasarnya tidak diragukan lagi, didukung oleh kemasan dan teknik pemasaran yang baik melalui system online (blog).

DAFTAR PUSTAKA

- DKP. 2015. Data Perikanan Kabupaten Bone. Kab. Bone. Sulawesi Selatan.
- Fattah, Lely. 2014. Alur proses fish gell. Bahan kuliah semester 3 PPNP. Pangkep. Sulawesi Selatan.
- Iskundarti, E., 2016. Manfaat dan Kandungan Gizi dari Ikan Bandeng. <http://www.masakandapurku.com/2016/09/manfaat-dan-kandungan-gizi-dari-ikan18.html>. Diakses tanggal 10 April 2018.
- Sari, E, S., 2013. *Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan Bandeng*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang .
- Tababaka, R., 2004. *Pemanfaatan Tepung Tulang Ikan patin (Pangasius sp) sebagai Bahan Tambahan Kerupuk*. Skripsi. Program Sarjana Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Wiriano, H., 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Yuli, 2018. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Ikan Bandeng untuk Kesehatan. <http://www.carakhasiatmanfaat.com/artikel/kandungan-nutrisi-manfaat-ikan-bandeng> Diakses tanggal 12 April 2018.