

## Upaya Pengembangan Jiwa Kewirausahaan Melalui Pengolahan Produk Pangan Berbasis Perikanan Di Desa Kedotan, Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi

Indriyani, Silvi Leila Rahmi, Dian Wulansari, Mursyid, Irma Rahmayani  
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi  
Email Corresponding authors: [indriyani@unja.ac.id](mailto:indriyani@unja.ac.id)

### ABSTRAK

Pengetahuan masyarakat Desa Kedotan tentang pengolahan ikan segar menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis dan memiliki umur simpan yang panjang masih terbatas. Pemberian pelatihan dan pembinaan terkait dengan berbagai macam produk olahan ikan dalam bentuk *frozen food* serta teknologi yang dapat diterapkan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan minat masyarakat untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan. Bentuk pelatihan yang diberikan berupa sosialisasi tentang berbagai macam diversifikasi produk olahan ikan, demonstrasi dan pelatihan beberapa cara pengolahan produk olahan ikan dalam bentuk produk *frozen food*, pelatihan pengemasan dan pelabelan produk yang baik dan benar serta pelatihan dan pembinaan berwirausaha terutama di bidang manajemen pemasaran produk. Pengembangan jiwa kewirausahaan berbasis ikan dalam bentuk *frozen food* melalui pelatihan dan demonstrasi mampu ditingkatkan pada masyarakat Desa Kedotan.

**Kata Kunci** : *Frozen food*, jiwa kewirausahaan, pelatihan dan demonstrasi

### PENDAHULUAN

Desa Kedotan merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi, Provinsi Jambi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Kabupaten Muaro Jambi tahun 2017, jumlah penduduk yang berada di Desa Kedotan adalah sebanyak 1720 orang yang terdiri dari 861 orang laki-laki dan 859 orang perempuan dengan kepadatan penduduk sebesar 35,05/Km<sup>2</sup>. Secara geografis, Desa Kedotan berbatasan dengan Desa Tantan di bagian utara, Desa Keranggan sebelah selatan, Desa Pematang Pulai sebelah timur, dan Desa Pematang Jering sebelah barat (BPS Muaro Jambi, 2017)

Berdasarkan nilai Indeks Desa Membangun (IDM) (2020), Desa Kedotan termasuk desa berkembang dengan nilai IDM 0.6051. IDM diklasifikasikan menjadi lima, yaitu Desa Sangat Tertinggal (< 0,491), Desa Tertinggal (> 0,491 dan ≤ 0,599), Desa Berkembang (> 0,599 dan ≤ 0,707), maju (> 0,707 dan ≤ 0,815), dan desa mandiri (> 0,815) (Madjid, dkk,2020). Berdasarkan kategori IDM tersebut, diperlukan upaya untuk meningkatkan sarana dan prasarana, status ketahanan sosial, ekonomi dan ekologi masyarakat Desa Kedotan untuk dapat meningkat menjadi desa dengan kategori IDM maju

Desa Kedotan terdiri dari tujuh Rukun Tetangga (RT) yang tergabung dalam tiga dusun, yaitu Dusun Mudo, Dusun Tengah, dan Dusun Tuo (BPS Muaro Jambi,2017). Secara umum, masyarakat Desa Kedotan bekerja sebagai petani. Disamping itu, karena letak Desa Kedotan yang berada dipinggir Sungai Batang Hari membuat sebagian besar masyarakat memiliki tambak ikan. Berdasarkan hasil survei lapangan, jenis ikan yang banyak di budidayakan oleh masyarakat baik secara kelompok ataupun individu adalah ikan nila dan ikan patin.

Produksi ikan nila dan ikan patin yang terdapat di Desa Kedotan cukup besar. Akan tetapi pada umumnya ikan yang dihasilkan tersebut dijual dalam bentuk segar melalui pengepul sehingga harga jual yang diperoleh masih termasuk rendah bila dibandingkan harga yang ada

di pasar. Beberapa produsen ikan mencoba untuk mengubah metode penjualan ikan segar menjadi ikan olahan, yaitu ikan asin. Akan tetapi harga jual dan minat konsumen terhadap ikan asin pun masih tergolong rendah sehingga dinilai kurang optimal. Kurangnya pengetahuan masyarakat terkait pengolahan ikan menjadi produk-produk yang memiliki nilai ekonomis yang tinggi menjadi kurang optimalnya pemanfaatan produk ikan yang ada di masyarakat.

Berdasarkan hasil kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) yang dilakukan oleh Indriyani dkk (2020) terkait dengan pengenalan produk olahan ikan berupa nugget ikan, diketahui minat masyarakat terutama ibu-ibu warga RT 07 Desa Kedotan sangat tinggi terkait dengan diversifikasi olahan ikan tersebut. Selain itu, banyaknya bahan baku ikan yang ada di Desa Kedotan dapat menjadi kekuatan bagi masyarakat untuk menjadikannya sebagai salah satu unit usaha. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya pelatihan dan pembinaan kepada masyarakat terkait dengan menimbulkan jiwa entrepreneur dengan harapan dapat membantu meningkatkan pendapatan masyarakat.

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian (Prodi THP) Universitas Jambi merupakan salah satu program studi yang banyak melakukan kajian dan penelitian terhadap berbagai macam produk olahan pangan termasuk pula produk ikan. Sebagai salah satu program studi yang memiliki visi “Pada Tahun 2025, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi menjadi Program Studi yang Bermutu dengan Unggulan di Bidang Teknologi dan Manajemen Proses dan Produk Berbasis Hasil Pertanian yang Inovatif dan Kompetitif” serta untuk mendukung visi Universitas Jambi yaitu “Menjadikan UNJA sebagai *A World Class Entrepreneurship University*”, maka Prodi THP dinilai memiliki kemampuan untuk membantu masyarakat yang berada di lingkungan sekitar kampus dalam upaya penerapan inovasi produk berbasis hasil pertanian.

Pada program PPM kali ini, tim pengabdian berencana untuk melakukan pelatihan dan pembinaan terkait dengan berbagai macam produk olahan ikan dalam bentuk *frozen food* serta teknologi yang dapat diterapkan sehingga menghasilkan produk yang inovatif dan bernilai ekonomis bagi masyarakat Desa Kedotan. Melalui program PPM ini, tim pengabdian berharap munculnya kelompok-kelompok usaha terutama kelompok usaha produk olahan ikan yang nantinya akan membantu meningkatkan pendapatan masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN

Adapun tahapan kegiatan yang akan dilakukan berdasarkan solusi yang ditawarkan dalam mengatasi permasalahan mitra di Desa Kedotan adalah sebagai berikut:

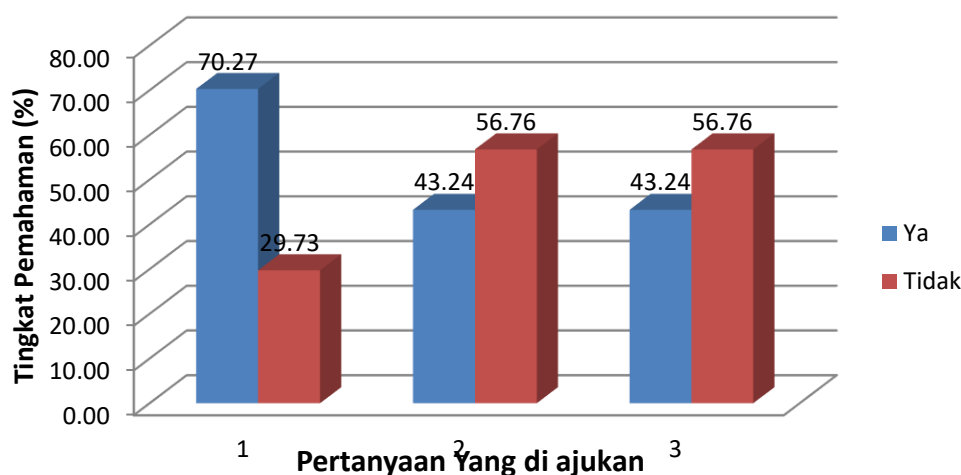
1. Sosialisasi tentang berbagai macam diversifikasi produk olahan ikan
2. Demonstrasi dan pelatihan beberapa cara pengolahan produk olahan ikan dalam bentuk produk *frozen food*
3. Pelatihan pengemasan dan pelabelan produk yang baik dan benar
4. Pelatihan dan pembinaan berwirausaha terutama di bidang manajemen pemasaran produk
5. Evaluasi dalam bentuk diskusi setelah proses kegiatan berlangsung.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian ini diikuti sekitar 35 orang ibu-ibu dengan profesi sebagian besar Ibu Rumah tangga (IRT) dan pedagang. Adapun bentuk kegiatan yang diberikan pada kegiatan PPM ini berupa penyuluhan dimana berupa presentasi pemberian materi yang nantinya diharapkan bisa mengembangkan jiwa kewirausahaan warga Desa Kedotan. Materi yang akan diberikan pada saat penyuluhan, berupa (a) Materi tentang kewirausahaan (b) Materi tentang

Makanan beku (*Frozen food*) (c) Materi tentang Pengemasan (d) Materi tentang Regulasi dan Lisensi IRT dan Halal. Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pemahaman masyarakat terhadap makanan beku (*frozen food*) dan kewirausahaan Tim PPM telah membagikan kuisioner diawal dan diakhir kegiatan. Data hasil quisioner tersebut telah diolah dan di sajikan dalam bentuk grafik dibawah ini.

### Makanan beku (*frozen food*)

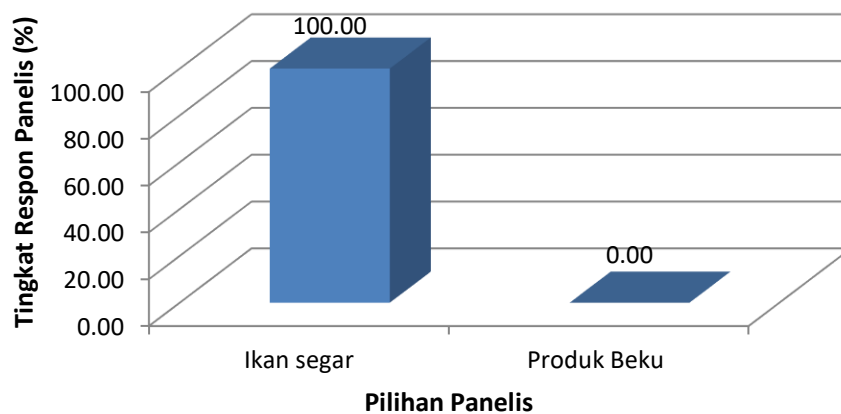


**Gambar 1.** Grafik Tingkat Pemahaman Peserta terhadap Makanan Beku (*Frozen Food*)

Keterangan :

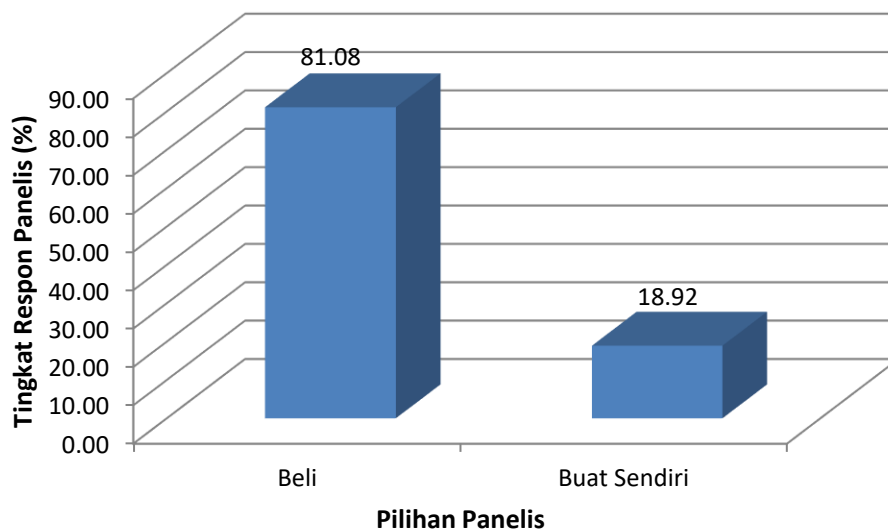
1. Apakah anda mengenal produk makanan dalam bentuk *frozen food* (makanan beku) sebelumnya?
2. Apakah anda pernah mengolah ikan menjadi makanan dalam bentuk beku (*frozen food*)?
3. Apakah anda mengetahui bagaimana cara mengolah ikan segar menjadi produk olahan dalam bentuk *frozen food* (makanan beku)?

Berdasarkan Gambar 1. Peserta yang hadir (Warga Desa Kedotan) sebesar 70,27% telah mengenal produk makanan dalam bentuk *frozen food*. Akan tetapi, sebesar 56,76% tidak pernah mengolah ikan menjadi makanan dalam bentuk beku serta tidak mengetahui bagaimana cara mengolah ikan segar menjadi produk olahan dalam bentuk makanan beku. Dari data ini, terlihat bahwa dibutuhkannya pengetahuan bagaimana cara mengolah ikan menjadi produk makanan beku (*Frosen food*).



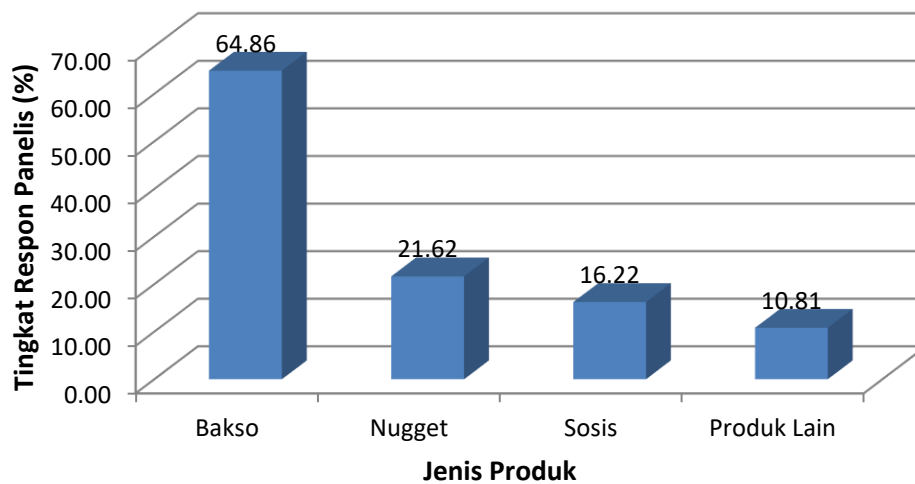
**Gambar 2.** Grafik Tingkat Respon Panelis

Gambar 2. Merupakan hasil respon panelis terhadap pertanyaan quisioner yaitu ketika anda mengkonsumsi ikan, mana yang lebih anda sukai apakah olahan ikan segar atau olahan ikan dalam bentuk produk beku?. Sebesar 100% peserta yang hadir (Warga Desa Kedotan) memilih ikan segar. Hal ini mungkin dikarenakan masih belum mengetahui dan memahami bagaimana potensi *frozen food* baik dari segi gizi, penyajian.



**Gambar 3.** Grafik Tingkat Respon Panelis

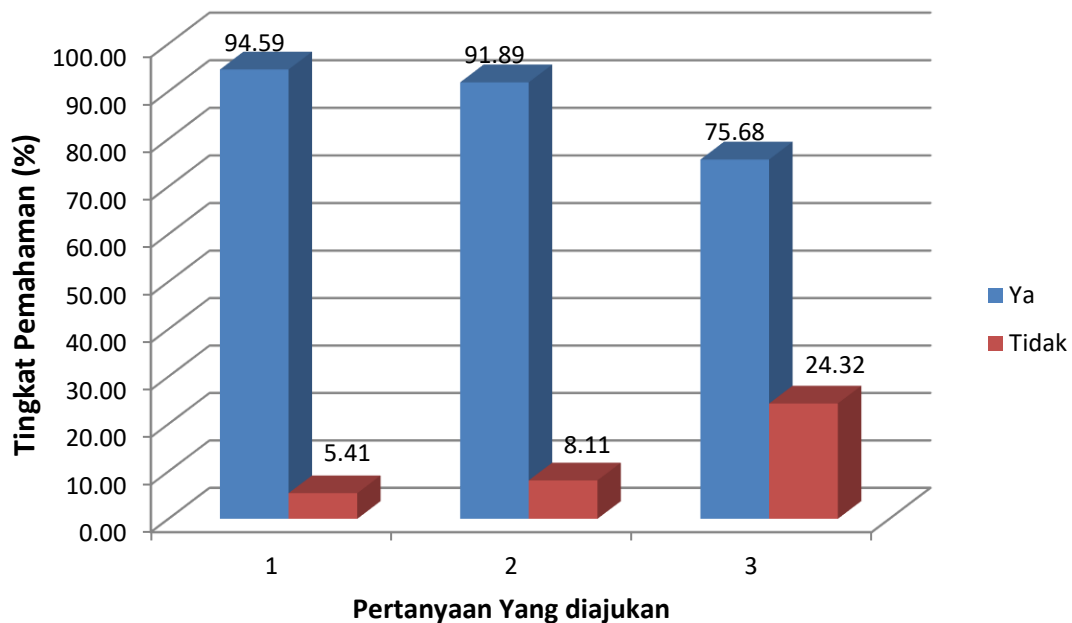
Gambar 3. Merupakan hasil respon panelis terhadap pertanyaan quisioner yaitu Dalam mengkonsumsi makanan dalam bentuk frozen food (makanan beku) biasanya diperoleh dengan cara? Sebesar 81,08% peserta yang hadir (Warga Desa Kedotan) memilih Membeli.



**Gambar 4.** Grafik Tingkat Respon Panelis

Gambar 4. Merupakan hasil respon panelis terhadap pertanyaan quisioner yaitu Jenis frozen food (makanan beku) apa yang sering anda konsumsi dirumah?. Sebesar 64,86% peserta yang hadir (Warga Desa Kedotan) memilih Bakso, 21,62% nugget, 16,22% sosis dan 10,81% produk lain. Bakso merupakan produk yang tidak asing untuk warga, nugget dan sosis tidak begitu dikenal. Berdasarkan data respon panelis baik mengenai pengetahuan dan bagaimana membuat produk makanan beku, maka terlihat jelas bahwa di butuhnya kegiatan dalam bentuk demonstrasi pembuatan produk makanan beku, cara pengemasan, hingga siap untuk di pasarkan.

### Kewirausahaan

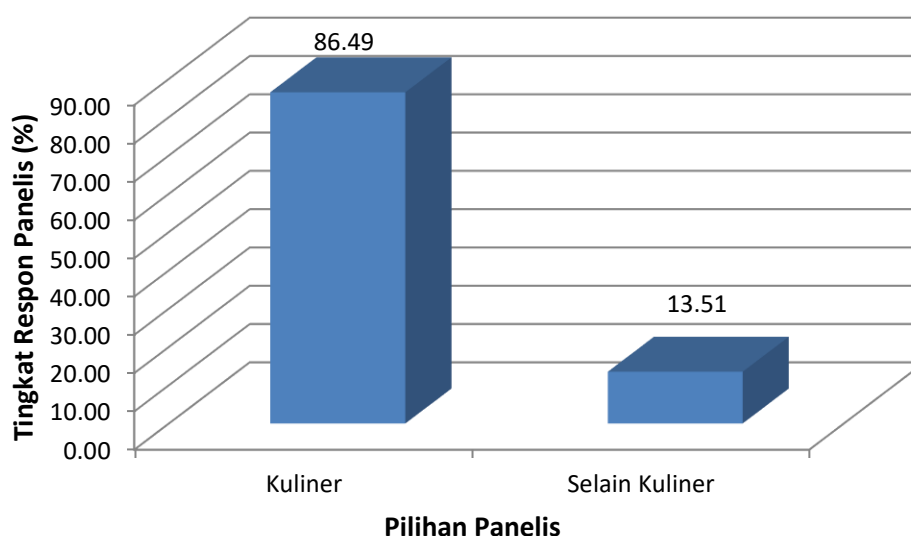


**Gambar 5.** Grafik Tingkat Peminatan Panelis dalam berwirausaha

Keterangan :

1. Apakah anda berminat untuk berwirausaha?
2. Menurut anda, apakah dengan mengolah ikan menjadi produk *frozen food* (makanan beku) berpotensi untuk dijadikan usaha?
3. Menurut anda, apakah bentuk dan jenis kemasan makanan menjadi salah satu hal yang penting bagi pembeli untuk membeli produk makanan?

Berdasarkan Gambar 5. Grafik menunjukkan adanya potensi yang sangat besar pada Warga Desa Kedotan. Dimana sebesar 94,59% berminat untuk melakukan kegiatan wirausaha. Warga juga sangat memahami bagaimana potensi atau adanya peluang usaha dalam mengolah ikan menjadi produk *frozen food* dilihat dari data yang dihasilkan yaitu sebesar 91,89%. 75,68% warga memahami bagaimana pentingnya peranan kemasan pada produk makanan. Kemasan yang menarik merupakan kemasan yang dipilih konsumen. Selain berperan untuk keamanan produk, saat ini kemasan juga berperan sebagai *silent selling*.



Gambar 6. Grafik tingkat pilihan panelis terhadap jenis usaha

Gambar 6. Merupakan hasil respon panelis terhadap pertanyaan quisioner yaitu Jika anda diberikan kesempatan untuk berwirausaha, usaha anda akan bergerak alam bidang?. Sebesar 86,29% peserta yang hadir (Warga Desa Kedotan) memilih kuliner. Hal ini mungkin dikarenakan 100% peserta merupakan ibu-ibu yang memiliki keahlian ataupun bakat alami dalam mengolah makanan.

Data hasil quisioner yang diajukan kepada warga setelah kegiatan PPM memiliki nilai yang tidak jauh berbeda dengan sebelum diberikan penyuluhan. Hal ini dikarenakan, dari awal sebagian besar warga mengetahui tentang makanan beku (*frozen food*), walaupun dalam segi pengolahan masih kekurangan. Begitu juga dengan minat dalam berwirausaha, warga memiliki minat yang tinggi dalam bidang kuliner.

## KESIMPULAN

Pengetahuan masyarakat Desa Kedotan tentang makanan *frozen food* beserta cara mengolahnya masih terbatas. Pengembangan jiwa kewirausahaan berbasis ikan dalam bentuk *frozen food* melalui pelatihan dan demonstrasi mampu ditingkatkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Muaro Jambi. 2017. Kecamatan Sekernan dalam Angka 2017. Jambi.  
Badan Pusat Statistik Kabupaten Muaro Jambi
- Indriyani, SL Rahmi, D Wulansari, M Mursyid, I Rahmayani. 2020. Pemanfaatan Hasil Perikanan Dalam Bentuk Olahan Daging Ikan Nila Menjadi Nugget Dalam Rangka Diversifikasi Pangan pada Warga RT 07 Desa Kedotan, Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat* 4 (3): 536-538.
- Madjid T, Rachmawaty R, Fachri M, Wikantosa B, Nagoro NS, Uguy LS, Mukhlis, Agusta I, Hariyanti, Mustakim, Dwiantmojo R, Azizah K, dan Sukoyo. 2020. Peringkat Status Indeks Desa Membangun (IDM) Provinsi Kabupaten Kecamatan Desa Tahun 2020. Jakarta. Direktorat Jenderal Pembangunan dan Pemberdayaan Masyarakat Desa Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal dan Transmigrasi Republik Indonesia