

PKM Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Bagi Poklahsar Al Khalifi

by Erma Agusliani

Submission date: 05-Jun-2021 01:59PM (UTC+0700)

Submission ID: 1600819788

File name: M_Diversifikasi_Produk_Olahan_Ikan_Pro_Sejahtera_2020_rev-2.docx (1,006.64K)

Word count: 2335

Character count: 15606

PKM DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS IKAN PATIN BAGI POKLAHSAR AL KHALIFI

Leila Ariyani Sofia 1¹*, Rizmi Yunita 2²

¹ Agrobisnis Perikanan/Universitas Lambung Mangkurat, Jl. A.Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia

² Manajemen Sumberdaya Perairan/Universitas Lambung Mangkurat, Jl. A.Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia

*Corresponding author: leila.ariyani@ulm.ac.id

Abstrak. Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Olahan Perikanan Al-Khalifi merupakan salah satu poklahsar di Kecamatan Martapura yang telah mengembangkan produk olahan berbahan utama ikan patin. Namun dalam perkembangannya poklahsar masih menghadapi permasalahan dalam upaya meningkatkan omset. Salah satu kendala yang dihadapi kelompok adalah keterbatasan variasi produk olahan yang dihasilkan. Oleh sebab itu, untuk menangkap peluang permintaan konsumen guna meningkatkan profitabilitas usaha maka perlu adanya upaya diversifikasi produk olahan ikan patin. Tujuan kegiatan PKM ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan teknis diversifikasi produk olahan ikan patin bagi anggota poklahsar. Metode kegiatan PKM yang diterapkan adalah (1) pertemuan dan diskusi; (2) penyampaian materi; (3) demonstrasi dan redemonstrasi; serta (4) evaluasi kegiatan. Kegiatan PKM telah memberikan perubahan sikap dan pengetahuan kelompok mitra dari yang kurang mengetahui menjadi cukup banyak mengetahui tentang variasi produk olahan perikanan berbasis ikan patin. Penyuluhan yang diberikan telah berdampak pada penurunan variasi pengetahuan dan kemampuan diantara sasaran suluh dalam pengembangan usaha produk olahan ikan patin sehingga pengetahuan mitra cenderung mengarah ke tingkat yang sama (merata).

Kata kunci: ikan patin, olahan, diversifikasi, produk, poklahsar

1. PENDAHULUAN

Produksi ikan patin dari sentra budidaya kawasan minapolitan di Kabupaten Banjar cenderung mengalami peningkatan seiring dengan diluncurkannya program PUMP-BP (Pengembangan Usaha Masyarakat Pedesaan – Budidaya Perikanan) yang bertujuan memberikan bantuan dana bergulir dan pendampingan bagi pengembangan usaha masyarakat perikanan. Produksi ikan patin dari kawasan minapolitan ini dalam periode 2012 – 2016 mencapai 11.200,7 ton – 21.098,4 ton per tahun (Dinas Perikanan Kabupaten Banjar, 2017). Produk budidaya tersebut umumnya dijual pembudidaya dalam bentuk segar ke pengumpul ataupun konsumen akhir. Baru sebagian hasil produksi dijadikan bahan baku untuk proses pengolahan lebih lanjut. Produk olahan ikan patin dari Kabupaten Banjar yang telah dipasarkan secara luas berupa kerupuk (Sofia, 2011). Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi budidaya perikanan. Produk olahan perikanan yang bervariasi dan memiliki daya simpan cukup lama akan mampu menjangkau pasar dan konsumen secara lebih luas sehingga berpotensi untuk meningkatkan nilai tambah produk (Effendi dan Oktariza, 2006).

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Olahan Perikanan Al-Khalifi merupakan salah satu poklahsar di Kecamatan Martapura yang telah mengembangkan produk olahan berbahan utama ikan patin. Usaha kelompok ini telah dijalankan lebih kurang 3 tahun. Motivasi awal kelompok yang beranggotakan kaum perempuan ini adalah untuk mengisi waktu luang dengan kegiatan yang lebih produktif yaitu dengan melakukan kegiatan pengolahan hasil perikanan, sehingga akan dapat menambah penghasilan, terutama bagi keluarga. Umumnya anggota poklahsar telah memiliki pengetahuan dasar pengolahan hasil perikanan, dimana pengetahuan ini mereka dapatkan dari beberapa pelatihan pengolahan yang diikuti dan hasil belajar mandiri. Namun dalam perkembangannya poklahsar masih menghadapi permasalahan dalam upaya meningkatkan omset. Salah satu kendala yang dihadapi kelompok adalah keterbatasan variasi produk olahan yang dihasilkan, dimana produk yang dihasilkan masih berupa bakso dan nugget. Sementara permintaan konsumen terhadap produk apabila dilihat dari aspek selera tentunya akan berbeda-beda. Oleh sebab itu, untuk menangkap peluang permintaan konsumen guna meningkatkan profitabilitas usaha maka perlu adanya upaya diversifikasi produk olahan ikan patin.

Diversifikasi produk adalah pencarian dan pengembangan produk atau pangsa pasar, atau keduanya untuk mencapai target pertumbuhan, penjualan, kelayakan keuntungan dan fleksibilitas (Tjiptono, 2001), serta menimbulkan kepuasan pelanggan (Wijaya & Kameli, 2017). Selain itu, diversifikasi produk diartikan sebagai upaya perluasan pasar melalui pemilihan barang atau jasa ataupun memperbaiki tipe, warna, mode, ukuran, jenis dari

produk yang sudah ada dalam rangka memperoleh laba maksimal (Effendi, 1996). Tujuan kegiatan PKM ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan teknis diversifikasi produk olahan ikan patin bagi anggota poklaksar.

2. METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan di Poklaksar Al Khalifi Desa Bincau Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan pada bulan Agustus sampai Oktober 2020. Metode kegiatan PKM bagi mitra terdiri dari kegiatan pertemuan dan diskusi, pemaparan materi diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin, demonstrasi dan redemonstrasi, serta evaluasi kegiatan.

Pertemuan dan Diskusi

Pertemuan antara Tim Pengabdian dan Kelompok Mitra. Pertemuan bertujuan untuk mengkoordinasikan kegiatan dan mencari titik temu dalam upaya pengembangan produk olahan berbasis ikan patin sebagai upaya diversifikasi usaha dan peningkatan penghasilan, serta pemberdayaan masyarakat.

Penyampaian Materi

Materi yang dipaparkan pada kegiatan ini berupa panduan praktis yang dengan mudah dipahami oleh anggota poklaksar sehingga akan memperjelas tahapan kegiatan yang harus dilakukan dalam demonstrasi dan redemonstrasi. Materi disajikan sedemikian rupa sehingga mendorong terjadinya komunikasi dua arah dan materi dapat diserap dan dipraktikkan dengan baik nantinya. Penjelasan materi dilakukan secara lisan dengan bantuan multimedia (Pattekai, 2013), dan materi dalam bentuk cetak (brosur) yang muatannya dipersiapkan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan beberapa referensi terkait, serta telah disesuaikan dengan kebutuhan kelompok mitra (Wahyudi dan Gunari, 2013).

Demonstrasi dan Redemonstrasi

Demonstrasi pengolahan produk berbasis ikan patin dengan beberapa variasi dilakukan oleh Tim Pengabdian dan redemonstrasi dilakukan oleh anggota poklaksar, yaitu pengolahan produk kaki naga, otak-otak, dan sempol ikan. Kegiatan pada bagian ini meliputi:

- (1) Persiapan peralatan dan bahan
 - Peralatan yang digunakan dalam pembuatan olahan ikan patin adalah satu set kompor gas, wajan, soled, spatula, panci untuk mengukus, tampah, pisau, baskom, *blender*, cobek dan mutu.
 - Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan ikan patin yang masih mentah berupa daging ikan patin yang telah dibersihkan; bahan pendukung (tepung tapioka, telur, garam dan bumbu, minyak goreng, air).
- (2) Proses pembuatan
 - Pembuatan adonan dasar:

Daging ikan yang telah dibersihkan direndam dalam air yang telah diberi garam dan es batu sekitar 15 menit. Kemudian daging yang telah melalui proses perendaman diperas dalam kain kasa agar air dalam daging benar-benar terpisah. Kemudian dilakukan penghalusan daging dengan cara ditumbuk atau digiling. Sementara, bumbu terdiri dari merica, bawang putih dan garam dihaluskan. Bumbu halus dan daging lumat selanjutnya dicampur hingga merata; pada saat bersamaan tepung tapioka juga dicampurkan dalam adonan sedikit demi sedikit dan ditambahkan putir telur. Jumlah putih telur yang digunakan adalah satu butir untuk 1 kg adonan. Proses pengadukan terus dilakukan hingga semua bahan tercampur merata dan tidak lengket di tangan.
 - Pencetakan adonan sesuai produk yang akan dihasilkan

Untuk olahan sempol, proses pencetakan adalah adonan dasar diletakkan di telapak tangan, dikepal-kepal, kemudian dibuat memanjang seperti telunjuk. Kemudian stik (berupa bilahan bamboo) ditusukkan pada cetakan sempol tersebut. Selanjutnya cetakan sempol dalam air yang sudah cukup hangat lebih kurang 20 menit. Kemudian cetakan sempol direbus dalam air mendidih hingga sempol mengapung (tanda sempol telah matang). Selanjutnya sempol diangkat dan ditiriskan selama lebih kurang 15 menit agar sempol tidak terlalu basah sehingga akan lebih awet.

Untuk olahan otak-otak hampir sama dengan cara pengolahan sempol, tetapi sedikit pipih dan tidak menggunakan stik sebagai pegangan.

Untuk olahan kaki naga, proses pencetakan adalah daging ikan patin yang telah dihaluskan diaduk bersama dengan bumbu yang telah dihaluskan (merica, pala, garam, gula, penyedap rasa, dan daun bawang).

Selanjutnya campuran tersebut ditambahkan telur dan diaduk hingga semua bahan tercampur merata. Kemudian dalam adonan dimasukkan roti tawar yang telah dipotong-potong dan diaduk sebentar; lalu adonan diangkat dan diaduk dengan solet. Adonan yang sudah kalis dimasukkan dalam loyang (cetakan) dan dikukus sekitar 30 menit atau jika kukusan ditusuk lidi tidak lengket. Kemudian adonan yang telah matang diangkat dan didinginkan, lalu dipotong-potong berbentuk bulat dan diberi stik untuk pegangan. Potongan kaki naga dicelupkan dalam campuran mentega atau putir telur, kemudian digulingkan atau dibaluri dengan tepung roti atau tepung panir.

(3) Proses pengemasan

Sebelum dipasarkan ke konsumen maka produk olahan ikan patin yang telah jadi terlebih dahulu dikemas dengan menggunakan plastik transparan untuk pengemasan produk makanan dan diberi label produk.

Pendampingan dan evaluasi

Selama pelaksanaan semua tahapan kegiatan mulai dari penyuluhan (penjelasan teori) hingga demonstrasi, anggota kelompok mitra selalu diberi pelatihan secara bertahap dan selalu didampingi tim pengabdian, sehingga mereka dapat mandiri dan mengelola usaha pengolahan ikan berbasis ikan patin secara optimal agar diperoleh keuntungan yang maksimal.

Data hasil observasi terhadap kegiatan yang telah dikumpulkan dianalisis secara deskriptif. Sedangkan evaluasi keberhasilan untuk jangka pendek dilakukan dengan membandingkan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan motivasi anggota poklaksar dalam menerapkan teknologi. Pengujian dilakukan dengan membandingkan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung perbandingan dilakukan dengan menggunakan uji dua pihak (Sudjana, 1984), dengan persamaan:

$$t_{hitung} = \frac{y-x}{s \sqrt{1/n_1 + 1/n_2}}$$

Kriteria pengujian :

Terima H_0 , jika $t_1 - 1/2a < t < t_1 + 1/2a$

Tolak H_0 , untuk harga-harga lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan PKM

Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan berupa kunjungan dan pertemuan dengan kelompok mitra dengan tujuan memberikan penjelasan tentang pengembangan produk olahan berbahan baku ikan patin, pengemasan dan *labeling* produk. Untuk lebih memudahkan pemahaman peserta suluh maka penyuluhan dilengkapi pula dengan materi yang disajikan dalam bentuk brosur (Gambar 1). Selain itu, pada kegiatan ini juga diadakan sesi tanya jawab dengan tujuan memberikan kesempatan bagi peserta suluh untuk bertanya terkait materi suluh ataupun menyampaikan beberapa permasalahan yang mereka alami.

Sasaran suluh cukup antusias menyimak materi yang disampaikan oleh tim pengabdian karena menurut mereka memang dapat memberikan manfaat yang cukup berarti bagi peningkatan hasil usaha pengolahan yang selama ini mereka kerjakan. Pada kegiatan PKM ini juga dilakukan demonstrasi pengolahan produk berbahan baku ikan patin berupa produk olahan ikan patin yang didemonstrasikan adalah sempol, kaki naga, dan otak-otak.



Gambar 1. Penyuluhan Diversifikasi Olahan Ikan Patin

Selama pelaksanaan PKM berbagai tahapan kegiatan dari penjelasan teori hingga praktik pembuatan produk, anggota kelompok mitra selalu diberi pelatihan bertahap dan pendampingan oleh tim pengabdian (Gambar 2). Dengan demikian kelompok mitra dapat mandiri mempersiapkan dan membuat produk olahan perikanan dari bentuk yang sederhana sesuai pengetahuan dan kemampuan mereka, dan nantinya dapat mengembangkan kreasi produk olahan perikanan lainnya.



Gambar 2. Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Patin

3.2. Hasil Evaluasi Pengetahuan Sasaran PKM

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan khalayak sasaran tentang produk olahan perikanan berbahan ikan patin maka Pengukuran tingkat pengetahuan mitra tentang produk olahan perikanan berbahan ikan patin diawali dengan pendataan jawaban mitra berdasarkan sejumlah pertanyaan yang telah disajikan dalam daftar pertanyaan. Pengajuan daftar pertanyaan dilaksanakan saat sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan pengabdian. Jawaban mitra kemudian diolah dan dianalisis dengan menggunakan metode uji dua pihak sehingga akan diketahui perubahan sikap dan pengetahuan mitra. Hasil evaluasi awal menunjukkan bahwa nilai rata-rata pengetahuan kelompok mitra terhadap pengembangan usaha produk olahan perikanan berbahan ikan patin adalah 14,7. Setelah dilakukan pengabdian terjadi peningkatan pengetahuan kelompok mitra dengan nilai rata-rata sebesar 29,7. Hasil analisis juga menunjukkan terjadi penurunan variasi nilai jawaban sasaran suluh dari 5,12 menjadi 4,68 (Tabel 1). Dengan demikian, adanya kegiatan penyuluhan telah memberikan pengaruh pada penurunan variasi pengetahuan sasaran suluh ke arah tingkat pengetahuan yang lebih merata (sama).

Hasil pengukuran tingkat pengetahuan kelompok mitra pada kondisi sebelum dan sesudah pengabdian diperoleh nilai t-hitung sebesar 10,14; sedangkan nilai t-tabel pada uji dua pihak dengan menggunakan 10 responden (mitra) dan selang kepercayaan 95% adalah 2,26, sehingga t-hitung lebih dari t-tabel. Dengan demikian

secara statistik dapat dinyatakan bahwa terjadi perubahan sikap dan pengetahuan mitra dari mengetahui menjadi lebih banyak mengetahui tentang pengembangan usaha produk olahan ikan patin.

Tabel 1. Hasil analisis t-Test: Paired Two Sample for Means

	Sebelum	Sesudah
Mean	14,7	29,7
Variance	5,122222222	4,677777778
Observations	10	10
Pearson Correlation	-0,247420105	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	9	
t Stat	-13,56801051	
P(T<=t) one-tail	1,34389E-07	
t Critical one-tail	1,833112933	
P(T<=t) two-tail	2,68778E-07	
t Critical two-tail	2,262157163	

Sumber : Hasil pengolahan data primer (2020)

3.3. Hasil Evaluasi Pengetahuan Sasaran PKM

Faktor pendorong dalam kegiatan ini adalah besarnya kemauan anggota kelompok untuk mengembangkan usaha dengan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan. Umumnya anggota kelompok telah memiliki pengetahuan dasar pengolahan hasil perikanan sehingga mudah menerima teknis diversifikasi produk olahan perikanan. Sedangkan faktor penghambat dalam mencapai tujuan penyuluhan adalah ketidakpastian permintaan pasar produk menimbulkan keraguan kelompok untuk memproduksi dalam jumlah yang lebih besar.

Proses adopsi seseorang sampai pada tahapan yang meyakinkan dimana mereka mau menerapkan materi penyuluhan (bahan-bahan tuntunan/bimbingan) akan melalui beberapa tahapan. Pentahapan tersebut sebagai berikut:

- a) Mengetahui dan menyadari materi yang disampaikan
- b) Penaruhan minat terhadap materi yang disampaikan
- c) Penilaian terhadap materi yang disampaikan
- d) Melakukan percobaan terhadap materi yang disampaikan
- e) Penerapan/adopsi terhadap materi yang disampaikan

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap materi yang disampaikan dapat diketahui tahapan penerimaan khalayak sasaran berada pada tahapan Penilaian yaitu dicirikan dengan perubahan sikap dimana khalayak sasaran telah memberikan penilaian akan perlunya penganekaragaman produk olahan perikanan sehingga akan berdampak terhadap perluasan pangsa pasar, tidak hanya menunggu pemesanan tetapi mulai menawarkan produknya ke segmen pasar lainnya.

4. SIMPULAN

Kegiatan PKM telah mendorong terjadinya perubahan sikap dan pengetahuan kelompok mitra dari yang kurang mengetahui menjadi cukup banyak mengetahui tentang variasi produk olahan perikanan berbasis ikan patin. Penyuluhan yang diberikan telah berdampak pada penurunan variasi pengetahuan dan kemampuan diantara sasaran suluh dalam pengembangan usaha produk olahan ikan patin sehingga pengetahuan mitra cenderung mengarah ke tingkat yang sama (merata).

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Lambung Mangkurat selaku penyandang dana pengabdian kepada masyarakat (SP DIPA-023.17.2.677518/2020 Revisi ke 01 Tanggal 16

Maret 2020), Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat ULM selaku koordinator dan fasilitator kegiatan penelitian, Ketua dan seluruh anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran (Poklahsar) Al Khalifi di Desa Bincau Kecamatan Martapura atas informasi, partisipasi aktif dan kerjasamanya sehingga kegiatan PKM ini dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan Kabupaten Banjar. (2017). Laporan Tahunan Dinas Perikanan Kabupaten Banjar. Kalimantan Selatan.
- Effendi, R. (1996). *Marketing Manajemen*. Malang: IKIP Malang.
- Effendi, I. & Oktariza, W. (2006). *Manajemen Agribisnis Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pattekai, Muh. (2013). *Produksi Media Penyuluhan Audio Visual*. Bimbingan Teknis Pembuatan Media Penyuluhan Perikanan tanggal 19 Desember 2013 di Jakarta. Jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Sofia, L.A. (2011). Analisis prospek industri pengolahan kerupuk ikan patin "Intan Sari" di Martapura, Kabupaten Banjar. *Jurnal Fish Scientiae*. 1 (2): 146-160.
- Sudjana, M (1984). *Metode Statistika*. Bandung: Penerbit Tarsito.
- Tjiptono. (2001). *Manajemen Pemasaran dan Analisis Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: BPFE.
- Wahyudi, A. & Gunari, I. (2013). *Bimbingan Teknis Media Tercetak*. Bimbingan Teknis Pembuatan Media Penyuluhan Perikanan tanggal 19 Desember 2013 di Jakarta. Jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Wijaya, Y.E. & Karneli, O. (2017). Pengaruh diversifikasi produk dan harga terhadap kepuasan pelanggan (Studi pada pelanggan Kentucky Fried Chicken (KFC) Metropolitan City Pekanbaru). *JOM FISIP*. 4 (2): 1-15.

PKM Diversifikasi Produk Olahan Berbasis Ikan Patin Bagi Poklahsar Al Khalifi

ORIGINALITY REPORT

12%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

%

STUDENT PAPERS

MATCH ALL SOURCES (ONLY SELECTED SOURCE PRINTED)

3%

pt.scribd.com

Internet Source

1%

★ /doc/307351464/Jurnal-Ti-Vol-1-No-2-Juli-2011

1%

/doc/192971823/JAM-Vol-23-No-3-Desember-2012

1%

/doc/210939940/Analisa-Kebutuhan-Oksigen-Untuk-Dekomposisi-Bahan-Organik

1%

/document/336074004/3-KIMIA-1453-2006-pdf

Exclude quotes Off

Exclude matches < 15 words

Exclude bibliography On