

Peningkatan Pendapatan Petani Tambak Melalui Pengolahan Hasil Perikanan di Desa Kalanganyar, Sedati, Sidoarjo.

Rini Rahayu Sihmawati

Prodi Agroindustri, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Surel: rinirahayus@untag-sby.ac.id

Wardah

Prodi Agroindustri, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya
Surel: wardahassery@untag-sby.ac.id

Abstrak

Desa Kalanganyar, Sedati Kabupaten Sidoarjo mempunyai potensi ikan hasil laut maupun tambak yang sangat besar.. Nelayan sulit meningkatkan pendapatan karena harus segera menjual hasil budidayanya ke tempat pelelangan ikan dengan daya tawar yang rendah. Harga ikan hidup sangat rendah pada saat ikan melimpah sehingga petani mengalami kerugian karena tidak sebanding dengan biaya yang dikeluarkan untuk budidaya. Pengetahuan dan ketrampilan keluarga pembudidaya masih rendah terhadap wirausaha mandiri terutama dalam meningkatkan nilai tambah produk dan penghasilan keluarga dengan penganekaragaman pangan hasil perikanan. Karakteristik ikan yang mudah rusak dan busuk menyebabkan petani mempunyai ketergantungan segera menjual hasil budidayanya dalam keadaan hidup atau segar. Ketergantungan tersebut dapat ditanggulangi dengan melakukan proses produksi pangan olahan berbahan baku ikan yang dapat meningkatkan daya awet dan nilai tambah produk terutama ikan yang tidak laku dijual dalam bentuk segar. Pengembangan wirausaha mandiri terutama diversifikasi pangan olahan ikan dapat meningkatkan nilai tawar dan pendapatan keluarga petani. Dalam usaha meningkatkan pendapatan, kendala utama yang dihadapi petani dan keluarganya dalam melakukan wirausaha pangan olahan berbahan baku ikan adalah belum mengetahui dan terampil dalam mengolah pangan berstandarisasi, serta melakukan bisnis pengolahan dan pengawetan ikan dengan baik dan beragam sesuai kebutuhan pasar. Pendapatan petani tambak dapat ditingkatkan dengan cara alih teknologi yaitu mengolah ikan menjadi produk olahan ikan yang baik dan aman untuk dikonsumsi antara lain berupa sosis ikan, abon ikan, krispi baby dan lain-lain . Wujud dari hasil pengabdian masyarakat ini adalah berupa pelatihan pengolahan ikan serta berwirausaha secara mandiri

Kata kunci : Petani tambak, olahan ikan, wirausaha mandiri

Pendahuluan

Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi besar dalam bidang perikanan dengan luas tambak sekitar 1.750,40 ha, pembudidaya 159.440 orang dan kolam seluas 341,66 ha. Desa Kalanganyar Kecamatan Sedati merupakan salah satu desa yang menjadi sentra perikanan budidaya di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Mata pencaharian masyarakat desa Kalanganyar umumnya nelayan dan pembudidaya ikan dengan luas Tambak 2517 Ha (BPS Sidoarjo, 2018).

Fluktuasi harga jual ikan hidup dan segar yang rendah daya tawarnya, merupakan masalah utama yang dihadapi oleh nelayan dan pembudidaya ikan untuk kelangsungan dan meningkatkan usaha serta memperoleh pendapatan yang lebih baik. Selama ini, petani tambak/pembudidaya ikan di desa Kalanganyar menjual hasil panen ikannya dalam keadaan hidup atau segar. Namun demikian, penjualan hasil panen ikan dalam keadaan hidup atau segar menimbulkan permasalahan pelik bagi petani/pembudidaya ikan yaitu:

1. Ketergantungan petani tambak/pembudidaya ikan terhadap tengkulak atau pengepul sangat tinggi.
Penjualan hasil panen ikan di Kecamatan Sedati khususnya di Desa Kalanganyar dilakukan melalui tengkulak atau pengepul yang bertindak sebagai perantara tertentu sehingga petani tambak sangat tergantung pada pengepul atau tengkulak. Permasalahan selalu muncul ketika ketersediaan ikan melimpah karena petani tambak melakukan panen secara bersamaan sehingga produksi melimpah dan harga ikan sangat rendah. Harga jual ikan pada saat panen melimpah tersebut tidak dapat mengimbangi biaya produksi yang pada gilirannya dapat menyebabkan pembudidaya ikan merugi. Sebagai contoh harga ikan bandeng dapat menurun dari Rp. 12.000 per kg menjadi Rp. 9.000 per kg dan harga udang vanamei turun dari Rp. 55.000 per kg menjadi Rp. 43.000 per kg pada bulan Juni 2019.
2. Petani tambak/pembudidaya ikan merasa dipihak yang lemah.
Tata niaga penjualan pakan dan bibit ikan di sekitar Sidoarjo yang telah dikuasai oleh para penyalur pakan dengan merk dagang dan bibit ikan tertentu. Ketidakmampuan pembudidaya ikan atau kelompok untuk menyediakan pakan dan bibit ikan secara mandiri menyebabkan pembudidaya ikan merasa di pihak yang lemah bahkan cenderung merasa dipermainkan. Salah satu cara pembudidaya ikan yang dipandang mampu mengatasi hal tersebut adalah pola kemitraan dan pemeliharaan secara bergilir antar petani tambak/pembudidaya. Namun demikian, pola ini tidak dapat mengatasi sepenuhnya permasalahan petani tambak karena atas dasar kesepakatan dengan inti. Petani tambak tidak dapat membeli sapronak dari pemasok lain. Sementara itu pengaturan masa tanam bibit dan panen tidak dapat memecahkan masalah karena penyediaan bibit terbatas dan hanya tersedia pada waktu tertentu.
2. Pemasaran.
Pembudidaya ikan desa Kalanganyar memasarkan hasil produksi ikan ke pembeli langsung dalam jumlah besar (bandar) dalam model tebasan, pedagang pasar tradisional, rumah makan serta masyarakat umum. Namun demikian, persoalan muncul karena rendahnya harga ikan hidup ketika petani tambak panen secara bersama dan hasil panen ikan melimpah. Petani tambak belum dapat memasarkan hasil panen dalam bentuk ikan olahan atau belum dapat melakukan diversifikasi produk olahan ikan. Petani tambak sering mengalami kerugian karena ketika petani membeli bibit dengan harga tinggi dan memelihara ikannya dengan harga pakan tinggi tetapi pada saat panen harga ikan rendah. Harga bibit, pakan dan obat-obatan merupakan faktor yang dominan dalam menentukan harga jual ikan. Pembudidaya ikan belum dapat menentukan harga jual ikan hasil panen atas dasar perhitungan biaya produksi, karena ikan hasil panen harus segera dijual. Penetapan waktu menjual juga ditentukan oleh kebutuhan keuangan pembudidaya ikan yang dapat mengakibatkan kondisi kurang menguntungkan bagi pembudidaya karena kebutuhan yang mendesak akan memperlemah posisi tawar menawar sehingga dapat mengakibatkan penjualan ikan dengan tingkat harga yang lebih rendah. Sebagai alternatif untuk meningkatkan tawar menawar, pembudidaya hendaknya bergabung pada satu wadah kelompok tani atau koperasi yang berfungsi sebagai lembaga pemasaran sehingga penetapan harga akan lebih menguntungkan bagi kedua belah pihak. Namun demikian, koperasi dan kelompok tani di desa Kalanganyar belum dapat berfungsi sebagai lembaga pemasaran secara kolektif.

3. Diversifikasi pangan olahan ikan.

Penjualan hasil panen ikan dalam keadaan hidup atau segar menyebabkan petani tambak tidak dapat menunda proses transaksi dan penjualan karena sifat alami ikan yang mudah rusak atau busuk. Petani tambak harus sesegera mungkin menjual ikan setelah panen sehingga posisi tawar pembudidaya lemah. Selain itu jeda waktu panen dengan waktu penjualan menyebabkan harga ikan turun karena ikan sudah tidak dalam keadaan hidup atau segar. Usaha diversifikasi dan produksi olahan ikan masih terbatas dilakukan oleh petani tambak yaitu dengan membuat ikan panggang atau ikan asap. Penguasaan teknologi dan keterampilan pengolahan ikan dalam bentuk olahan lain (abon, sosis, krispi) serta ketersediaan alat pengemas pangan merupakan kendala utama petani tambak untuk mengemas produk olahannya.

Kabupaten Sidoarjo memiliki potensi besar disektor perikanan, mulai dari perikanan laut (perikanan tangkap) hingga perikanan darat (budidaya dan tambak). Kabupaten Sidoarjo merupakan penghasil ikan terbesar di Jawa Timur. Produksi perikanan tangkap pada tahun 2010 mencapai 61.431,53 ton sedangkan perikanan budidaya mencapai 35.167,26 ton. Potensi ekonomi sektor perikanan didukung oleh tempat pelelangan ikan. Komoditi perikanan budidaya yang dihasilkan terdiri atas ikan bandeng, mujaer, patin, udang dll.

Pemasaran hasil panen ikan dalam keadaan hidup mempunyai umur simpan yang singkat, ini merupakan persoalan prioritas yang dihadapi petani tambak/pembudidaya ikan di desa Kalanganyar. Pembudidaya ikan di desa ini telah mempunyai kelompok tani (Gapoktan) yang dapat berfungsi secara maksimal terutama sebagai lembaga pemasaran kolektif. Kelompok tani sesungguhnya dapat berfungsi sebagai wadah untuk saling bertukar pikiran dan informasi mengenai berbagai persoalan yang dihadapi petani tambak. Setelah berdiskusi dan melakukan justifikasi persoalan prioritas sesungguhnya beberapa petani tambak telah berusaha mencoba menghasilkan produk pangan olahan ikan yang mempunyai umur simpan lebih lama. Namun demikian, usaha tersebut belum berhasil karena proses pengolahan tidak tepat dan diversifikasi produk olahan pangan ikan masih terbatas atau belum beragam sehingga tingkat pemasaran rendah dan jangkauan lokasi pasar pendek. Selain belum mampu memproses pengolahan ikan dengan baik, pembudidaya ikan juga belum mempunyai peralatan yang diperlukan, terutama alat pengemas untuk melakukan proses pengemasan hasil guna memperoleh produk pangan olahan ikan yang berkualitas tahan lama.

Daya tahan ikan segar yang tidak lama, menjadi kendala dalam usaha perluasan pemasaran hasil perikanan, bahkan sering menimbulkan kerugian besar pada saat produksi ikan melimpah. Sejak lama masyarakat berusaha melakukan berbagai macam proses pengolahan pasca panen ikan guna meminimalkan kendala tersebut. Namun demikian, karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan teknologi pengolahan pangan khususnya pangan hasil olahan ikan disertai dengan tidak tersedianya peralatan pengolahan pangan, hasil panen ikan tersebut belum dapat dilaksanakan dan dimanfaatkan untuk memperoleh nilai tambah serta meningkatkan pendapatan. Berbagai keuntungan dapat diperoleh pembudidaya dari pengolahan ikan yang dibuat secara mandiri dibandingkan hanya menjual hasil ikan dalam keadaan hidup atau segar. Keuntungan utama pengolahan ikan secara mandiri adalah peningkatan pendapatan dan pembudidaya tidak sepenuhnya tergantung pada pengepul atau tengkulak ikan.

Produksi dan usaha pangan olahan asal ikan yang dilaksanakan secara mandiri oleh pembudidaya ikan akan memberi dampak positif luas untuk masyarakat desa Kalanganyar dan sekitarnya, yaitu:

1. Masyarakat Petani Tambak

Usaha pengolahan ikan dalam bentuk abon, krispi ikan dan sosis ikan mempunyai dampak yang positif. Secara ekonomis usaha ini dapat meningkatnya pendapatan petani tambak. Usaha pengolahan ikan abon, krispi ikan dan sosis ikan merupakan bisnis yang menguntungkan karena mempunyai peluang pasar yang masih terbuka lebar.

2. Masyarakat non pembudidaya ikan

Usaha pengolahan ikan memerlukan bahan baku selain ikan seperti tepung dan bumbu sehingga dapat disediakan oleh masyarakat non pembudidaya ikan yang pada gilirannya dapat menggerakkan ekonomi pedesaan.

3. Masyarakat pengangguran (tidak mempunyai pekerjaan)

Usaha pengolahan ikan bersifat padat karya akan membantu menyerap tenaga kerja bagi masyarakat setempat sehingga akan membantu peningkatan pendapatan dan kesejahteraan mereka. Lebih jauh, peningkatan produksi abon ikan, krispi ikan dan sosis ikan akan memberi peluang bagi peningkatan pendapatan daerah setempat

Pokok Permasalahan

Problema yang dihadapi oleh mitra (petani tambak) adalah sebagai berikut :

1. Hasil produksi yang melimpah pada saat panen seringkali menimbulkan harga yang rendah sehingga keuntungan sedikit.
2. Ikan merupakan komoditas yang cepat rusak sehingga diperlukan penanganan khusus.
3. Diversifikasi produk olahan pangan ikan masih terbatas atau belum beragam.
4. Keterampilan teknologi pengolahan pangan khususnya pangan hasil olahan ikan belum banyak dikuasai agar daya simpan lebih lama.
5. Keamanan Pangan dalam membuat olahan ikan belum banyak diperhatikan.
6. Manajemen berwirausaha pengolahan ikan dan pemasaran belum dikuasai.

Berdasarkan permasalahan mitra petani tambak desa Kalanganyar tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM) maka dengan pelatihan dan pendampingan terhadap mitra permasalahan tersebut bisa di atasi. Tujuan dari PKM ini adalah mitra petani tambak mampu membuat diversifikasi olahan pangan dari ikan serta wirausaha secara mandiri untuk meningkatkan pendapatan .

Ikan merupakan jenis hewan budidaya yang rentan terhadap kerusakan dan pembusukan setelah panen. Aktivitas mikroorganisme, enzim dan oksidasi merupakan penyebab utama kerusakan dan pembusukan ikan (Sopandi dan Wardah, 2014). Proses pembusukan dan kerusakan ikan dapat menghambat pemasaran ikan, sehingga tidak jarang menimbulkan kerugian besar terutama di saat produksi melimpah. Oleh karena itu, diperlukan proses pengolahan dan pengawetan untuk melindungi ikan dari pembusukan atau kerusakan.

Diversifikasi pangan olahan asal ikan yang diproduksi secara mandiri menjadi prioritas pada kegiatan PKM ini karena fluktuasi dan harga jual ikan yang rendah pada saat panen atau melimpah yang dapat menyebabkan kerugian pembudidaya ikan dapat diatasi dengan melakukan proses pengawetan dan pengolahan ikan. Produksi berbagai pangan olahan ikan memberi kesempatan kepada petani tambak untuk menunda penjualan ikan sampai harga meningkat dan memberi kesempatan pembudidaya ikan untuk dapat

memproduksi dan menghasilkan produk beraneka ragam sehingga peluang untuk memperoleh pendapatan tinggi lebih besar.

Abon merupakan produk olahan yang sudah cukup dikenal luas oleh masyarakat. Pembuatan abon menjadi alternatif pengolahan ikan dalam rangka penganeekaragaman produk perikanan dan mengantisipasi melimpahnya produksi ikan di masa panen. Proses pembuatan abon ikan relatif mudah dan dapat langsung dikerjakan oleh anggota keluarga pembudidaya ikan. Peralatan produksi yang dibutuhkan relatif sederhana sehingga untuk memulai usaha ini relatif tidak memerlukan biaya investasi yang besar. Oleh karena itu, usaha pengolahan abon ikan ini dapat dilakukan dalam skala usaha kecil. Usaha pengolahan abon ikan sangat berpotensi untuk dikembangkan di banyak wilayah di Indonesia yang memiliki sumberdaya perikanan yang melimpah.

Usaha ikan krispi dapat dimulai dengan modal kecil dan menggunakan peralatan sederhana yang dimiliki di rumah. Usaha ikan krispi siap saji pada saat ini sedang digemari dan mempunyai prospek cukup baik. Ikan krispi dapat dimulai dengan cukup mudah dan tidak memerlukan biaya inverstasi yang tinggi.

Sosis ikan juga merupakan penerapan teknologi pangan untuk mengawetkan dan penganeekaragaman produk olahan ikan. Usaha sosis ikan merupakan usaha yang dapat dilakukan dalam skala usaha kecil dan tidak membutuhkan investasi yang besar.

Target dan Luaran

Target utama dalam kegiatan PKM ini adalah memberikan pelatihan dan pendampingan terhadap petani tambak desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo. Pada saat pelaksanaan PKM ini situasi pandemi Covid belum reda, maka dalam pendampingan dan pelatihan PKM dibuat sebuah video tutorial dan buku petunjuk praktis tentang olahan ikan dan keamanan pangan, maupun Teknik berwirausaha dan Teknik pemasaran ikan . Adapun luaran kegiatan ini adalah:

1. Mitra petambak mampu membuat olahan ikan berupa abon, sosis dan krispi baby fish, yang bahan bakunya sangat melimpah dan untuk diversifikasi pangan.
2. Mitra petambak mampu membuat olahan ikan dengan baik dan benar berdasarkan keamanan pangan sehingga hasil olahan ikan aman untuk dikonsumsi.
3. Pendampingan teknis pembuatan olahan ikan dan manajemen wirausaha tentang olahan ikan.

Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan atau tahapan yang dilakukan dalam program pengabdian masyarakat ini adalah :

1. Survey lokasi obyek PKM
2. Analisis kebutuhan Materi
3. Pelaksanaan Kegiatan
4. Pelatihan Pembuatan olahan ikan berupa video tutorial dan pembuatan buku praktis untuk pegangan mitra.
5. Pendampingan terhadap mitra.

Hasil Dan Pembahasan

Survei ke lokasi oleh pengabdian dilakukan ke desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo terlebih dahulu untuk melihat kondisi hasil tambak petani dan menganalisis kemungkinan pelaksanaan PKM di wilayah tersebut. Berdasarkan hasil survei di kelompok petani petambak diperoleh keputusan bahwasanya petani tambak memerlukan sebuah inovasi

teknologi tentang pengawetan hasil tambak berupa olahan ikan. Dilanjutkan dengan diskusi yang mendalam dengan kelompok tani tambak maka problema tersebut diatasi dengan mengolah ikan menjadi abon ikan, sosis ikan dan krispi baby fish yang bisa digunakan untuk berwirausaha di bidang olahan panga nasal ikan dan ini menjadi prioritas masalah dalam program PKM.

Dari hasil penentuan prioritas problema petani tambak maka di peroleh kebutuhan sebagai berikut:

1. Pengkondisian situasi

Suasana kekeluargaan antara tim PKM dan kelompok petani tambak ikan dikondisikan sejak awal. Pemahaman bahwa permasalahan yang dihadapi kelompok merupakan masalah bersama perlu ditekankan. Penyelesaian masalah dilakukan menurut porsi dan tingkatan tanggung jawab masing-masing sangat ditekankan sehingga manfaat dari penyelesaian masalah dapat dinikmati semua pihak. Oleh karena itu, untuk mempercepat alur informasi dan alih teknologi dilakukan transfer ilmu dan ketrampilan kelompok melalui pembelajaran daring/video dan pembuatan buku panduan sebagai pegangan setiap anggota kelompok petani tambak/pembudidaya ikan. Hal ini dilakukan untuk mengantisipasi adanya penyebaran virus Covid 19 di wilayah Surabaya dan Sidoarjo.

2. Gotong royong

Anggota kelompok petani tambak/pembudidaya ikan sebagian dilibatkan secara aktif untuk berpartisipasi pada pelaksanaan program dengan menyesuaikan kondisi dan situasi physical distancing Covid 19. Partisipasi anggota secara aktif dalam kegiatan non-fisik berupa pelatihan, bimbingan dan pendampingan melalui daring/video dan buku panduan kegiatan, sehingga semua kegiatan pelatihan dan pendampingan tersampaikan dengan baik. Pendekatan ini dimaksudkan agar anggota kelompok mendapatkan transfer teknologi proses pembuatan pangan olahan ikan berlangsung secara efektif dan efisien. Anggota kelompok diharapkan dapat menjadi tenaga terlatih dalam pembuatan pangan olahan asal ikan yang berkualitas dan aman dikonsumsi.

Pelaksanaan Kegiatan

Dari hasil diskusi yang mendalam dengan petani tambak desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo maka pelatihan pembuatan olahan ikan diberikan melalui video tutorial dan buku petunjuk praktis. Pembuatan video tutorial ini dibuat di Laboratorium Pangan Fakultas Vokasi Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya. Pemberi tutorial adalah pengabdian yang dibantu oleh mahasiswa Agroindustri. Pembuatan video tutorial ini meliputi pembuatan video pembuatan abon ikan, sosis ikan dan krispi baby fish. Pada pembuatan produk olahan ikan ini juga dicontohkan pengemasannya agar lebih awet dan mempunyai daya jual yang lebih menarik. Untuk memperjelas dalam transfer ilmu, mitra kelompok tambak juga dibuatkan buku petunjuk praktis sederhana yang mudah dipahami.

Pembuatan Produk olahan Ikan

1. Pembuatan Ikan baby Krispi (Crispy Baby Fish)

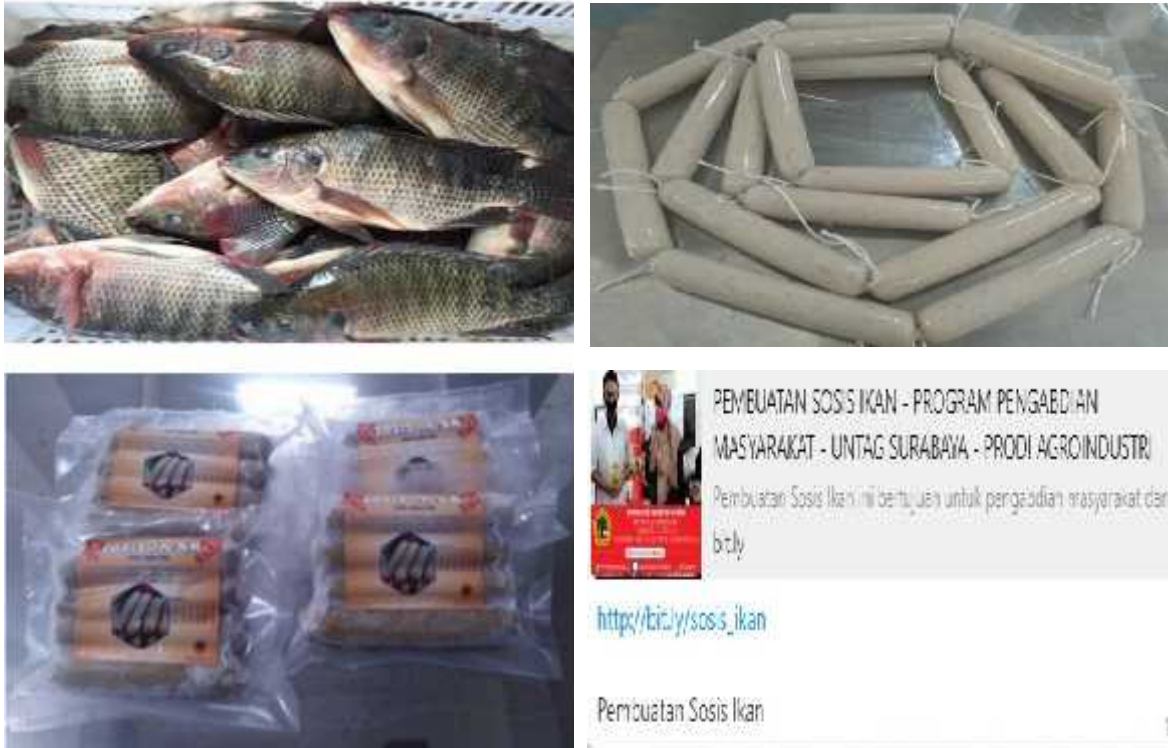
Pembuatan Video ini dilakukan di Laboratorium Pangan Fakultas Vokasi Untag Surabaya dengan melibatkan mahasiswa. Adapun bahan baku berupa ikan baby yang diambil dari desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo. Dimana ikan ini di desa tersebut dijual hanya untuk pakan burung dengan harga yang sangat murah. Untuk meningkatkan nilai ekonomisnya maka dibuat ikan krispi dan dibuatkan kemasan yang menarik. Video Tutorial dari pembuatan ikan krispi ini bisa diunduh di link http://bit.ly/ikan_krispi.



Gambar 1. Produk Olahan Ikan (Krispi Baby Fish)

2. Pembuatan Sosis Ikan

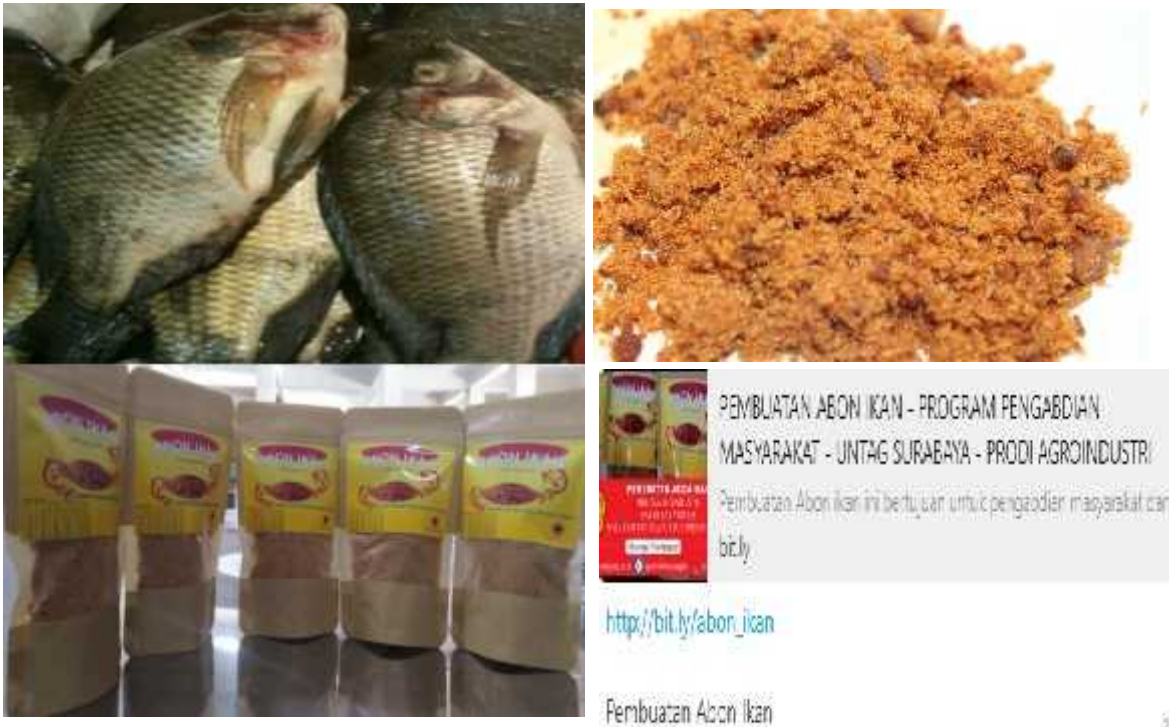
Ikan yang digunakan adalah ikan nila atau mujair yang sangat melimpah di wilayah Kalanganyar Sedati Sidoarjo. Ikan nila tersebut biasanya hanya diolah dengan digoreng atau di bakar saja. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dan keanekaragaman maka dibuat sosis ikan. Agar lebih awet sosis dikemas dengan Vaccum Sealer dan untuk meningkatkan nilai jual produk dibuat kan kemasan dengan label. Pembuatan Video tutorial dilakukan di Laboratorium Pangan Fakultas Vokasi Untag Surabaya dengan melibatkan mahasiswa prodi Agroindustri. Hasil sosis ikan dapat dilihat di bawah ini . Video Tutorial pembuatan Sosis Ikan dapat di lihat di Youtube dengan link seperti berikut http://bit.ly/sosis_ikan



Gambar 2. Produk Olahan Ikan (Sosis Ikan)

3. Pembuatan Abon Ikan

Abon ikan ini dibuat dari ikan nila hasil petani tambak Kalanganyar Sedati Sidoarjo berupa ikan nila maupun ikan yang lainnya. Melimpahnya ikan di desa tersebut dapat dilakukan menjadi olahan lain sehingga akan meningkatkan nilai jual. Produk abon ikan dikemas dengan menggunakan vaccum sealer dan diberi label agar lebih menarik untuk meningkatkan nilai jual. Pembuatan video tutorial abon ikan dilakukan di Laboratorium Pangan Fakultas Vokasi Untag Surabaya. Dalam pembuatan video ini juga melibatkan mahasiswa Agroindustri Fakultas Vokasi. Hasil abon ikan dapat dilihat dibawah ini . Video tutorial pembuatan abon ikan dapat diunduh di link berikut : http://bit.ly/abon_ikan



Gambar 3. Produk Olahan Ikan (Abon Ikan)

Buku Petunjuk Praktis

Buku Petunjuk Praktis adalah sebuah buku sederhana yang mudah dipahami bagi mitra kelompok petani tambak di desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo. Buku ini berisi tentang teknik pengolahan pangan berbasis ikan dan yang mudah dilakukan oleh petambak ikan maupun masyarakat pada umumnya. Dijelaskan pula bagaimana cara mengolah pangan yang baik atau keamanan pangan agar olahan yang dihasilkan aman dikonsumsi oleh masyarakat luas. Buku Petunjuk Praktis ini agar mudah di ingat di beri judul “TEKNIK OLAHAN IKAN DAN KEAMANAN PANGAN”.

Buku Petunjuk Praktis yang ke dua adalah “ KEWIRAUSAHAAN DAN PEMASARAN PRODUK PERIKANAN”. Buku praktis ini merupakan buku sederhana tentang kewirausahaan yang memotivasi petani tambak untuk berwirausaha mandiri di bidang olahan ikan serta bagaimana pemasaran produk-produk perikanan.

Diharapkan dengan diterbitkannya ke dua buku petunjuk praktis ini para petani tambak khususnya dan masyarakat pada umumnya bisa lebih mudah memahami bagaimana membuat suatu produk olahan ikan dengan baik dan benar yang mengacu pada keamanan pangan. Harapan pengabdian dengan buku ini akan menjadikan wirausaha-wirausaha baru yang mandiri di bidang olahan perikanan. Memang tidak mudah untuk berwirausaha tetapi paling tidak bisa membuka wawasan tentang teknik olahan pangan berbasis ikan untuk meningkatkan nilai jual ikan dan menambah pendapatan.



Gambar 4. Sampul buku petunjuk praktis Teknik Olahan Ikan dan Keamanan Pangan



Gambar 5. Sampul buku petunjuk praktis Kewirausahaan Dan Pemasaran Produk Perikanan

Pendampingan terhadap mitra dilakukan dengan memantau terhadap perwakilan kelompok petani tambak ikan sampai sejauh mana inovasi-inovasi yang telah dilakukan untuk mengolah bahan baku ikan yang melimpah di desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo. Kemudian pengabdian memberikan masukan dan saran apabila ada kendala yang ada di lokasi tersebut. Kunjungan ke mitra juga dilakukan dengan tetap memperhatikan protokol kesehatan di tengah pandemi Covid-19 yang masih ada saat ini. Pendampingan tidak hanya membuat olahan ikan akan tetapi mitra juga diberi wawasan tentang teknik pengemasan yang baik sehingga mampu menambah daya awet atau daya simpan produk tersebut. Salah satu alat yang bisa memperpanjang umur simpan adalah dengan menggunakan vacuum sealer. Alat vakum makanan atau vacuum sealer merupakan penyedot udara yang digunakan untuk mengemas beragam jenis makanan. Cara kerjanya menghilangkan udara dari kemasan

sebelum akhirnya dilakukan penyegelan. Alat ini berguna untuk membuat makanan jadi lebih tahan lama

Simpulan

Berdasarkan uraian kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) pada masyarakat petani tambak ikan di desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Ikan yang melimpah dan murah sering merugikan petani tambak sehingga diperlukan diversifikasi produk menjadi olahan ikan untuk menaikkan daya jual dan meningkatkan pendapatan petambak.
2. Diperlakukan pelatihan pengolahan pangan berbahan dasar ikan agar bisa membuat produk olahan yang benar, serta pengetahuan tentang cara mengolah yang baik dan benar agar aman untuk dikonsumsi.
3. Agar mudah diingat dalam proses pengolahan ikan maka dibuat video tutorial tentang pembuatan olahan ikan (krispi baby fish, sosis ikan dan abon ikan).
4. Diperlukan buku petunjuk praktis dalam pengolahan ikan dan keamanan pangan serta kewirausahaan dan pemasaran produk perikanan untuk menambah pengetahuan petani tambak dan masyarakat lainnya.

Berdasarkan dari simpulan yang telah dikemukakan maka untuk memberikan pelatihan kepada mitra yaitu petani tambak desa Kalanganyar Sedati Sidoarjo, maka dibuat video tutorial dalam pelatihan pembuatan produk olahan pangan berbasis ikan dan pembuatan buku petunjuk praktis tentang teknik olahan ikan dan keamanan pangan serta kewirausahaan dan pemasaran produk perikanan.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terimakasih kepada mitra masyarakat petani tambak desa Kalanganyar, Sedati Sidoarjo atas kerjasamanya dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Penulis juga mengucapkan terimakasih kepada Rektor Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya melalui LPPM Untag Surabaya yang telah membiayai kegiatan Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat bagi dosen pada Tahun Anggaran 2020 dengan Kontrak Penugasan No. 423/10/003/LPPM/Abdimas-DPT/VII/2020.

Daftar Pustaka

- Abidin, Zainal, Nurdin Harahap, Lina Asmarawati. 2017. Pemasaran Hasil Perikanan. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Sidoarjo. 2018. Sidoarjo Dalam Angka. BPS Sidoarjo
- Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM) Kabupaten Sidoarjo. 2012. Peluang investasi daerah Sidoarjo. BKPM Sidoarjo.
- Bank Indonesia (BI). 2009. Pola pembiayaan usaha kecil syariah (PPUK) abon ikan.
- Koesoemawardani, Dyah. 2018. Teknologi Pengolahan Ikan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rochmawati. 2019. Buku Ajar Keamanan Pangan. Deepublish. Yogyakarta.
- Suryanti, Ingrid S, Agus Sudibyo dan Priyo Waspodo. 2016. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri. Deepublish. Yogyakarta.
- Samsidi, Dwi Suryaningrum, Diah Ikasari, Ijah Mulyanah. 2015. Penanganan Dan Pengolahan Baby Fish Nila. Panebar Swadaya . Jakarta
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Suprayitno, Edy. 2017. Dasar Pengawetan Ikan. Universitas Brawijaya Press. Malang

- Suryana. 2008. Kewirausahaan. Pedoman Praktis Kiat dan Proses Menuju Sukses. Salemba Empat. Jakarta.
- Sucipto, Cecep Dani. 2015. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Gosyen Publishing. Surakarta.
- Ustadi, Latif Sahubawa. 2018. Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. UGM Press. Yogyakarta.
- Wardah dan Sopandi. 2016. Teknologi Hasil Pertanian. Revka Petra Media. Surabaya



Diterbitkan Oleh :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

Untag¹⁹⁴⁵

