
KELAYAKAN PENGEMBANGAN PENGOLAHAN BANDENG PADA INDUSTRI KECIL DI KELURAHAN GEBANG KECAMATAN SIDOARJO

Muharom¹, Siswadi², Krisnadi Hariyanto^{3*}

^{1,2,3}Universitas Wijaya Putra

Muharom@uwp.ac.id, Siswadi@uwp.ac.id, Krisnadi@uwp.ac.id*

Abstrak

Bisnis ikan bandeng Pak Norbert dapat berkembang dan dapat untuk dijual dalam kondisi segar maupun diolah menjadi produk bernilai tambah lainnya. Abmas ini ingin menganalisis prospek pengembangan pengolahan bandeng di Desa Gebang wilayah Sidoarjo. Metode pemilihan dilakukan dengan *purposive sampling*. Analisis nilai ekonomi ini digunakan untuk memperkirakan nilai total ekonomi dari usaha pengolahan bandeng Pak Norbert. Peralatan yang tepat digunakan untuk menentukan pengolahan bandeng yang dapat menghasilkan produk secara optimal dengan citra rasa yang unik. Hasil abmas ini menunjukkan bahwa produk bandeng yang dihasilkan di Desa Gebang Kabupaten Sidoarjo adalah bandeng presto duri lunak. Analisis usaha ini dilakukan untuk menunjukkan kelayakan dari pengembangan usaha pengolahan bandeng presto di Desa Gebang. Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa biaya produksi bandeng presto yang diproduksi dengan peralatan yang tepat mengalami peningkatan sebesar 117.14% dibandingkan dengan produksi konvensional. Strategi pengembangan usaha bandeng presto Pak Nobert merupakan prioritas kriteria utama dan cara pemasarannya. Strategi prioritas pengembangan usaha pengolahan bandeng presto Pak Nobert di Desa Gebang adalah meningkatkan kualitas sumber daya manusia dan mengembangkan saluran distribusi baik di dalam lingkungan sekitarnya dan diluar daerah Sidoarjo.

Kata kunci : *Alat Tepat Guna, Ikan Bandeng, Kriteria Pemasaran, Nilai Ekonomis, Purposive Sampling.*

PENDAHULUAN

Bandeng ialah ikan yang banyak berkembang luas di Asia Tenggara, khususnya wilayah pesisir Indonesia (Asriany et al., 2018). Ikan bandeng ini diolah menjadi makanan yang terbaik serta sangat

populer di masyarakat dengan kandungan proteinnya yang cukup besar (Jamaludin et al., 2020). Protein ikan bandeng sangat berguna bagi manusia, terlepas dari realitas kalau itu tidak susah dicerna serta memiliki kandungan asam amino

(Asnawi et al., 2017). Bentuk strukturnya dan susunannya hampir serupa seperti asam amino dalam tubuh manusia. Ikan bandeng mempunyai kandungan air, protein, lemak, karbohidrat, gizi, mineral (Nurdyansyah et al., 2020). Protein ikan bandeng sangatlah besar, kurang lebih 20% menjadi sumber energi yang sangat diperlukan dalam kehidupan manusia tiap harinya (Hanafiah et al., 2019).

Ikan bandeng sangatlah terkenal di golongan penduduk Indonesia. Tidak hanya harga, rasa yang unik terkandung di dalamnya juga terdapat Omega 3 yang sangat baik dan berguna bagi kesehatan (Widria et al., 2017). Berbagai macam wujud pemrosesan ikan bandeng bisa dibuat seperti fillet bandeng, bandeng presto, bandeng asap, sate bandeng yang banyak dijumpai di berbagai supermarket dan waralaba yang ada (Safira, 2021).

Bandeng presto misalnya, salah satu produk lauk pauk yang populer di masyarakat Indonesia serta sudah masuk ke pasar luar negara (Purnamayati et al., 2018). Sebagian wilayah memiliki banyak tingkatan untuk mengolah ikan bandeng ada, sehingga sebagian wilayah ada yang tidak suka mengkonsumsi olahan ikan bandeng tersebut dan dikategorikan konsumsi yang sangat rendah (Karim et al., 2014). Dengan demikian, pengolahan ikan bandeng menjadi bandeng presto memainkan kedudukan yang cukup penting dan berguna dalam menentukan bandeng tanpa duri nyaman untuk disantap serta kaya akan nutrisi dan Omega 3 (Abeng & Maulana, 2019).

Desa Gebang di Kabupaten Sidoarjo merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Sidoarjo, dengan luas wilayah 20 km². Di salah satu desa Gebang ada sebuah (UKM) penghasil Bandeng Presto milik Pak Norbet, beralamat di Perum Cifago, 7000, Blok B, No 7089 Gebang Sidoarjo yang beranggotakan 3 orang. Sebagai produk olahan ikan, mitra ini hanya memproduksi bandeng presto. Produksi bandeng presto oleh mitra ini terdiri dari empat langkah yaitu mencuci ikan, mencampur ikan dan bumbu, mengukus dan mengemas.

Mitra ini akan menghasilkan sekitar 10 kg bandeng presto per minggu, dan harga jual satu bandeng presto adalah Rp. 14.000,-. Berdasarkan observasi dan wawancara, tim abmas belum

memiliki fasilitas produksi yang sesuai dengan mitra tersebut.

Proses pembuatan bandeng meliputi pembersihan, pencucian dan, pencampuran bandeng dengan bumbu, serta pengukusan bahan baku olahan yang membutuhkan waktu sekitar 1 sampai 2 jam setelah pembuatan, sehingga belum dapat dikatakan produksi yang kontinyu dan optimal. Proses pelunakan bahan baku dan pencampuran dengan bumbu tidak merata, bahan baku olahan yang dihasilkan produk akan kurang tahan lama dan proses pembuatan tidak dapat optimal.

Terdapat inovasi dalam olahan bandeng presto serta penyimpanannya memerlukan sebagian metode guna menyimpan olahan bandeng presto yang sudah siap jual. Permasalahan lain yang diambil dari abmas ini adalah dalam memfasilitasi pemasaran produk yaitu belum optimalnya pengelolaan bisnis bandeng presto yang efisien. Dampaknya, Usaha Mikro Bandeng Presto milik Pak Norbet, tidak bisa menawarkan usaha percontohan kepada warga Perum Cifago.

Lewat pelatihan, dorongan serta pengembangan pembuatan, inovasi bandeng Presto diharapkan bisa menaikkan penghasilan warga Perum Cifago serta menaikkan kesejahteraan keluarga. Diharapkan pengolahan hasil inovasi bandeng presto ini berguna menaikkan penghasilan ekonomi warga Perum Cifago untuk bisa menangani permasalahan pada kenaikan penghasilan atau penjualan bandeng presto.

Tim abmas mempunyai tujuan kepada mitra dalam produksi bandeng presto adalah perlu adanya peningkatan keterampilan dalam proses produksi mulai dari pembersihan bahan baku bandeng hingga pengukusan dan pengemasan produk, secara efektif, berkualitas tinggi dan higienis. Rencana penanganan masalahnya adalah proses produksinya, mulai dari pembersihan bahan baku bandeng hingga pengukusan menggunakan peralatan yang higienis dan produknya berlabel halal. Hal ini berdampak pada tingkat higienes dalam proses pembuatan dan tingkat jaminan kualitas produk bagi konsumen.

Metode penyelesaian masalahnya adalah pemilik UKM perlu mengelola masalah secara efektif dan efisien. Oleh karena itu, penyelesaian masalah mitra Gebang Sidoarjo memerlukan

pendekatan terpadu sebagai solusi untuk meningkatkan pendapatan dan kekayaan mitra.

METODE

Kegiatan ini berupa dukungan langsung bagi para pemilik usaha bandeng presto Bapak Nobert adalah adanya 2 mahasiswa terlibat dalam pemilik usaha bandeng presto, pemilik usaha didampingi oleh 2 mahasiswa pendamping dan 3 Dosen untuk kegiatan pengabdian PPM.

Dalam kegiatan abmas ini warga Perum Cifago ini dibimbing serta dilaksanakan berbagai kegiatan guna ikut berpartisipasi dalam aktivitas pelatihan tentang pemanfaatan pressure cooker yang benar serta nyaman. Ketua tim pelaksana kegiatan abmas ini membekali mitra dengan penjelasan kewirausahaan, motivasi, inovasi, pengelolaan keuangan yang sederhana dan mudah dimengerti, serta pengelolaan sistem pemasaran, sehingga warga bisa mandiri berwirausaha.

Kegiatan ini berguna untuk menaikkan tingkatan penjelasan pendampingan secara jelas dan terperinci dari warga Perum Cifago. Dalam menanamkan jiwa wirausaha bandeng presto, kegiatan ini diharapkan dapat menaikkan penghasilan keluarga serta lebih-lebih menguasai waktu pembuatan bandeng presto yang lebih cepat dan praktis.

Upaya yang dilakukan untuk melakukan promosi dengan menawarkan pelatihan manajemen strategi bisnis bagi para pengusaha. Juga akan ada kegiatan promosi melalui brosur untuk mempromosikan para pemilik usaha bandeng presto di seluruh wilayah Sidoarjo dan luar wilayah Gebang. Pelatihan manajemen pemasaran dan inovasi produk diperlukan untuk lebih memperkenalkan pemilik usaha pada bandeng presto dengan pengetahuan membuat bandeng presto yang sehat dan higienis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Memberikan dukungan peralatan untuk mitra telah dilakukan dalam meningkatkan produksi dan kualitas produk (lihat tabel 1, tabel 2 dan tabel 3) dengan peralatan bandeng presto dengan pressure

cooker. Dukungan manajemen pemasaran untuk menghubungkan tentang kewirausahaan, bantuan administrasi khusus untuk mitra. Hal ini dilakukan dengan memberikan mitra akses ke mini market yang berbeda. Memberikan bantuan pengepakan berupa pembuatan logo dan brosur. Membuat logo, brosur dan packaging yang cantik dan menarik sangatlah penting untuk membantu dan memfasilitasi produk mitra saat ditawarkan atau dipasarkan ke mini market.

Tabel 1. Produksi Awal Sebelum Penggunaan Alat

Produksi (Kg/Minggu)	Harga Bahan Baku (Rp./Kg)	Harga Jual (Rp./Kg)
10	25.000	70.000

Tabel 2. Produksi Sesudah Penggunaan Alat

Produksi (Kg/Minggu)	Harga Bahan Baku (Rp./Kg)	Harga Jual (Rp./Kg)
19	25.000	16.000

Tabel 3. Nilai Ekonomis

Awal (Rp./Minggu)	Sesudah (Rp./Minggu)	Prosentase (%)
700.000	1.520.000	117.14



Gambar 1 : Proses Produksi Bandeng Presto



Gambar 2 : Pelatihan dan Pendampingan



Gambar 3 : Hasil Desain dan Alat Presto Bandeng



Gambar 4 : Hasil Olahan Bandeng Presto



Gambar 5 : Hasil Produksi Bandeng Presto

KESIMPULAN

Kegiatan survey ketua pelaksana kegiatan abmas ini menghasilkan banyaknya ibu-ibu rumah tangga Perum Cifago berkeinginan untuk meningkatkan kesejahteraan perekonomian keluarga dengan adanya pelatihan dan pendampingan penggunaan alat serta manajemen administrasi / keuangan. Dampak lain yang dirasakan dari hasil kegiatan ini adalah ibu-ibu Perum Cifago hendak menciptakan berbagai macam inovasi cita rasa bandeng presto dengan alat pressure cooker yang disesuaikan dengan tingkat kebutuhan konsumen yang terus meningkat.

Hasil abmas ini menunjukkan bahwa produk bandeng yang dihasilkan di Desa Gebang Kabupaten Sidoarjo adalah bandeng presto duri lunak. Memberikan dukungan peralatan untuk mitra telah dilakukan dalam meningkatkan produksi dan kualitas produk.

Memberikan bantuan pengepakan berupa pembuatan logo, brosur yang cantik dan menarik. Membantu dan memfasilitasi produk mitra saat ditawarkan atau dipasarkan ke mini market.

Hasil yang didapatkan menunjukkan bahwa biaya produksi bandeng presto yang diproduksi dengan peralatan yang tepat mengalami peningkatan sebesar 117.14% dibandingkan dengan produksi konvensional.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Wijaya Putra serta segala civitas akademika Fakultas Teknik Universitas Wijaya Putra atas kerjasamanya dalam memperlancar upaya pengabdian tahun 2022 ini.

Seluruh Tim Pengabdian Kepada Masyarakat ini menyadari kalau aktivitas PPM ini tidak bisa terlaksana dengan baik tanpa dukungan dari berbagai macam pihak yang berkepentingan. Terima kasih kami ucapkan kepada Bapak Nover, penduduk Kelurahan Gebang, Kecamatan Sidoarjo, dan seluruh pihak yang tidak bisa kami sebutkan satu persatu.

REFERENSI

- Abeng, A. T., & Maulana, Z. (2019). Pengolahan Produk Ikan Bandeng di Desa Tekolabbua Kecamatan Pangkajene Kabupaten Pangkep. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 3(1), 78–85.
- Asnawi, A., Maulana Saud, I., & Wiratmanto, W. (2017). Peningkatan Mutu Produk dan Pemasaran Olahan Ikan Bandeng. *BERDIKARI: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 5(1), 11–21. <https://doi.org/10.18196/bdr.5114>.
- Asriany, Sumarni, & Maryam. (2018). Analisis Pemasaran Untuk Pengembangan Usaha Agribisnis Bandeng (Chanos chanos) Omega-3 Tanpa Duri di Sulawesi Selatan. *Agrokompleks*, 17(2), 31–42.
- Hanafiah, Mastuti, R., & Sahudra, T. M. (2019). Pelatihan Pembuatan Produk Bandeng Presto Di DESA KUALA GEULUMPANG KECAMATAN JULOK ACEH TIMUR. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 26.
- Jamaludin, Harahap, M. K., & Afri, E. (2020). Penggunaan Albanto (Alat Bandeng Presto) untuk Meningkatkan Nilai Olahan Ikan Bandeng Desa Batang Kilat – Medan. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 3(1), 136–142.
- Karim, F. A., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2014). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 3 , Nomor 3 , Tahun 2014 , Halaman 47-54*. 3, 47–54.
- Nurdyansyah, F., Ferdiansyah, M. K., Affandi, A. R., & Hasbullah, U. H. A. (2020). Peningkatan Kualitas Produksi dan Pemasaran Produk Bandeng Presto di UMKM Bandeng Presto “Mbak Sofi” Semarang. *Jurnal Surya Masyarakat*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.26714/jsm.3.1.2020.1-6>
- Purnamayati, L., Wijayanti, I., Dwi Anggo, A., Amalia, U., & Sumardianto, S. (2018). Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 63. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i2.29052>.
- Safira, S. (2021). Analisis Nilai Tambah Bandeng Krispi Studi Kasus pada UD. Bunda Food di Kecamatan Tanggulangin. *Agriscience*, 2(2), 444–457. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2.12901>.
- Widria, Y., Trilaksani, W., & Cahyadi, E. R. (2017). Evaluasi dan Pengembangan Sistem Manajemen Rantai Pasok Bandeng Segar (Chanos chanos) di Kota Bekasi, Jawa Barat. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 11(2), 129–140. <https://doi.org/10.29244/mikm.11.2.129-140>.