



Pengelolaan Ikan Gurami Menjadi Kerupuk Sebagai Peningkatan Ekonomi Kelompok Usaha Ikan Chai

Siti Sahara ¹, Vivi Hayanti ¹, Zuleha ¹, Liza Agnesta Krisna ¹, Syardiansah ²

¹ Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Samudra, Aceh, Indonesia

² Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Samudra, Aceh, Indonesia

ARTICLE INFORMATION

Received: July 23, 2023

Revised: September 19, 2023

Available online: September 30, 2023

KEYWORDS

Gourami Fish, Crackers, Economic Improvement, Business Group

CORRESPONDENCE

Name: Syardiansah

E-mail: syardiansah@unsam.ac.id

ABSTRACT

The potential area targeted for community service is Bundar Village, Karang Baru District, Aceh Tamiang Regency, Aceh Province. This village is an area that is very suitable for freshwater fish farming, namely gourami. So far, gourami fish farmers have obtained gourami fish seeds in Tanjung Rambut village, Aceh Tamiang Regency. The gourami fish farmers in the village produce a lot of fish, but the fish production carried out is only in the form of raw fish which is not processed at all and marketed through online sales. This is a challenge in itself to make processed products that come from fish so that they are not only raw fish products. These fish farming farmers have begun to feel that their economy is only running in place. In fact, they expect a creative product from processed fish, such as fish crackers, fish nuggets, fish sausages, fish dim sum and various other processed fish products. The creativity of production carried out by farmers will later increase economic empowerment in the fish farming community in the village.

Pendahuluan

Bisnis berbasis ekonomi perikanan merupakan salah satu tantangan dalam pengembangan industri perikanan. Hal ini disebabkan keterbatasan pelaku usaha terhadap permodalan, informasi teknologi, pemasaran, minimnya respon terhadap akses pada informasi dan inovatif relatif rendah dan keterbatasan sumberdaya merupakan hambatan dalam program pembangunan ekonomi masyarakat (Alma, 2015). Oleh karena itu, upaya memaksimalkan sumber daya alam dan sumber daya manusia pada pelaku usaha harus didukung dengan ketersediaan usaha perikanan tepat guna dan sarana serta prasarana penunjang yang memadai. Penyelenggaraan pemberdayaan usaha perikanan diharapkan mampu menjadi motivator bagi upaya peningkatan ekonomi masyarakat. Berbagai upaya untuk meningkatkan kualitas SDM pelaku usaha perikanan, baik berupa perilaku pengetahuan bisnis, sikap maupun keterampilan berbisnis, tidak dapat dilaksanakan dalam tempo singkat, akan tetapi merupakan pemberdayaan berkesinambungan.

Dalam pemberdayaan ekonomi di bidang perikanan perlu dilakukan terobosan dengan mengoptimalkan budidaya dan pengolahan ikan yang terintegrasi, maka dibutuhkan fasilitas yang mampu menambah pengetahuan, wawasan, motivasi, dan kecakapan membudidayakan dan mengolah hasil produk perikanan sesuai dengan potensi wilayah dan sesuai dengan keahlian pelaku usaha dan karakteristik masyarakat sekitar wilayah tersebut. Kesuksesan dalam usaha budidaya dan pengolahan akan meningkatkan pendapatan pelaku usaha ditengah era bisnis yang semakin kompetitif dan kreatif.

Dalam analisa awal potensi wilayah yang menjadi sasaran pengabdian kepada masyarakat adalah desa Bundar Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang Provinsi Aceh. Desa ini merupakan daerah yang sangat cocok untuk budidaya ikan air tawar, yaitu ikan gurami. Selama ini para petani budidaya ikan gurami memperoleh bibit ikan gurami di desa Tanjung Rambut Kabupaten Aceh Tamiang.

Para petani ikan gurami di desa tersebut banyak memproduksi ikan, namun produksi ikan yang dilakukan hanya berupa ikan mentah yang tidak dilakukan olahan sama sekali dan dipasarkan melalui penjualan online. Hal ini menjadi tantangan tersendiri untuk membuat olahan produk yang berasal dari ikan sehingga tidak hanya produk ikan mentah saja. Para petani budidaya ikan ini sudah mulai merasakan ekonominya yang hanya berjalan di tempat, padahal mereka mengharapkan adanya suatu produk kreatifitas dari olahan ikan, antara lain seperti kerupuk ikan, nugget ikan, sosis ikan, dimsum ikan dan berbagai produk

olahan ikan lainnya. Kreativitas produksi yang dilakukan oleh petani nantinya akan meningkatkan pemberdayaan ekonomi pada masyarakat peternak ikan di desa tersebut.

Untuk mampu meningkatkan perekonomian tentunya hasil produk olahan harus mampu memberikan harga yang sesuai. Dengan demikian hasil produksi akan terus berlanjut tidak hanya dapat dikonsumsi sendiri tetapi juga dapat diperjualbelikan di masyarakat yang nantinya dapat memberikan tambahan penghasilan, namun tetap memperhatikan analisis persediaan dalam menghasilkan produk. (Syardiansah et al., 2020). Harga di sini adalah posisi nilai yang dimaksudkan produsen kepada pasar tentang produk dan mereknya. (Syardiansah, 2017). Harga merupakan satuan moneter atau ukuran lainnya yang ditukarkan agar memperoleh hak kepemilikan atau penggunaan suatu barang atau jasa.

Tidak hanya terhenti pada memproduksi ikan menjadi produk olahan makanan dari ikan yang lebih bernilai ekonomi. Produksi merupakan kegiatan yang bertujuan untuk menghasilkan produk maupun jasa yang kemudian dapat digunakan oleh konsumen (Yakob et al., 2022). Namun, yang menjadi kekhawatiran para peternak ikan adalah minimnya pengetahuan mengenai pentingnya pendaftaran merek dan izin usaha baik dari Dinas Perizinan Terpadu dan BPOM dari *brand* olahan ikan tersebut maka oleh karena itu, diperlukan penyuluhan dan pelatihan untuk meningkatkan nilai jual olahan ikan tersebut melalui memproses segala kebutuhan izin dan pendaftaran merek. (Susanti & Rahmadaniah, 2019; Windanto & Vanda, 2020). Kendala pemasaran lainnya adalah terjadinya ketidakefektifan dalam pemasaran hasil panen ikan, hal ini dikarenakan pemasaran ikan gurami tergantung pada usaha rumah makan dan para pengusaha besar saja. Untuk mampu memenangkan persaingan dalam dunia bisnis dibutuhkan penguatan pemasaran sehingga jaringan pemasaran dapat saling terhubung dengan konsumen (Amilia & Syardiansah, 2021; Suwardi et al., 2021; Meutia & Syardiansah, 2021).

Dalam proses pembudidayaan ikan gurami dapat dipanen saat usia 10 bulan, namun pemasaran tidak optimal sehingga peternak terpaksa menunda masa panen hingga 12 bulan. Hal ini menyebabkan para peternak membutuhkan biaya tambahan untuk kebutuhan pakan yang seharusnya bisa dipanen langsung saat usia 10 bulan. Untuk menanggulangi permasalahan tersebut, ikan gurami yang telah dipanen diolah menjadi produk makanan olahan yang tahan lebih lama sehingga rentang pemasaran produksi bisa lebih lama dan lebih luas. Berdasarkan kebutuhan untuk memproduksi produk olahan makanan dari ikan dan melaksanakan pemasaran produk olahan ikan tersebut maka diperlukan upaya bimbingan dari pihak luar sebagai tim pengabdian kepada masyarakat dalam memproduksi olahan ikan tersebut. Setelah itu, diperlukan pula kegiatan penyuluhan serta pendampingan pendaftaran merek dan segala perizinan yang terkait dengan usaha pengolahan makanan dari produk ikan. (Bahtiar & Kurniawan, 2014; Sylvana, et al., 2019). Dengan kegiatan bimbingan, penyuluhan dan pendampingan maka dapat menjadi katalisator dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat sekitar, karena bertambahnya kegiatan ekonomi sebagai dampak dari pengolahan produk makanan dari ikan. Selanjutnya, dibutuhkan pekerja tambahan untuk kegiatan pengolahan tersebut, sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan dari masyarakat sekitar.

Metode

Adapun sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok usaha ikan chai yang berada di Desa Bundar Kecamatan Karang Baru Kabupaten Aceh Tamiang. Untuk menyelesaikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini digunakan beberapa metode yaitu:

1. Tahap 1 (Input). Sebelum melakukan kegiatan produksi kerupuk ikan gurami, kami melakukan survei pasar terlebih dahulu untuk mengetahui kondisi Perternakan ikan gurami, pasar, minat konsumen, serta melihat beberapa produk sejenis agar kami bisa menentukan harga untuk disesuaikan dengan kemampuan ekonomi masyarakat. Setelah melakukan survei pasar, yang kami lakukan adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan, studi kelayakan ini dilakukan agar kami dapat mengetahui perkiraan usaha ini memiliki prospek jangka panjang. Pada tahap melakukan pemantauan kami sudah bisa menganalisis perkembangan ekonomi untuk UKM Ikan Chai, dan agar kami dapat melihat keuntungan kedepannya sehingga potensi usaha ini dapat diketahui jangka peluang usaha bagi UKM Ikan Chai. Selanjutnya Kelompok PKM membuat *list* bahan dan alat yang akan disediakan untuk pembuatan kerupuk Ikan Gurami dari bahan dasar ikan gurami milik usaha Ikan Chai. Bahan yang digunakan dalam 1 kilogram tepung adalah tepung terigu 1 kg, Ikan gurami ½ kg (ambil dagingnya), telur 2 butir, garam secukupnya, bawang merah, bawang putih, penyedap,

- pengembang, minyak goreng. Alat yang digunakan antara lain wajan, blender bumbu, Copper, daun pisang, kukusan, telenen dan tampah.
2. Tahap 2 (Proses). Kegiatan pembuatan kerupuk ikan gurami, yaitu pertama menghaluskan bumbu menggunakan blender, bumbu yang terdiri dari bawang merah dan bawang putih, lalu penggilingan daging ikan gurami dengan menggunakan copper, setelah itu mulai pengadonan, dicampur semua bahan yang telah digiling halus, (ikan gurami yang telah dihaluskan, tepung terigu, telur, bumbu, penyedap dan pengembang) semua dicampur menjadi satu adonan, setelah itu dibentuk bulat panjang seperti lontong dan selanjutnya dikukus hingga matang.
 3. Tahap 3 (Output). Output dari produksi yang dibuat dalam program PKM dosen Unsam, setelah dikukus dan sudah dingin kemudian adonan dimasukkan ke dalam kulkas selama satu malam. Setelah itu dilakukan pemotongan tipis-tipis lalu dijemur hingga kering, setelah 3 sampai 4 hari kering maka kerupuk ikan gurami dapat digoreng dan dapat dikemas. Stiker yang didesain oleh Tim PKM Unsam dapat diberikan kepada kelompok UKM Ikan Chai untuk dipasang di luar plastik tempat kerupuk ikan chai dan dapat segera di produksi penjualannya.

Hasil dan Pembahasan

Pada tanggal 1 Agustus 2023, tim pengabdian kepada masyarakat mendatangi kelompok usaha ikan chai yang membudidayakan ikan gurami. Pada kesempatan ini tim pengabdian kepada masyarakat melakukan koordinasi dan peninjauan langsung ke lokasi kolam yang dikelola sehingga pelaksanaan kegiatan dapat mengetahui bagaimana selama ini ikan gurami yang dibudidayakan dikelola sebagai peningkatan ekonomi anggota kelompok. Ikan gurami yang dibudidayakan selama ini hanya dikonsumsi sebagai makanan untuk kebutuhan sehari-hari dari hasil panen langsung digoreng atau dijual ke pasar untuk memperoleh uang. Namun disini dengan dilakukannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh tim pengabdian diharapkan dapat memberikan dampak yang positif berupa bertambahnya pemahaman bahwa ikan gurami yang dipanen dapat diolah lagi menjadi produk lain yang lebih bernilai ekonomis sehingga bila dijual dalam bentuk produk olahan dapat menambah pendapatan. Pada peninjauan ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk memastikan kesiapan mitra dalam menjalankan program pengabdian bersama tim pengabdian.

Dari kunjungan ini tim pengabdian dapat mendapatkan kondisi yang nyata di lapangan agar dapat mengetahui permasalahan yang dihadapi oleh kelompok dan akhirnya tim pengabdian akan mampu merumuskan solusi tepat yang dapat diterapkan. Adapun beberapa solusi yang diperoleh untuk meningkatkan pendapatan kelompok usaha ikan chai adalah pemberian pelatihan dan pemahaman pentingnya mengolah bahan mentah (ikan) menjadi produk lain agar memiliki nilai ekonomis yang lebih baik, pemberian pelatihan pentingnya pemasaran secara digital agar produk yang dihasilkan dapat dikenal luas dan memberikan pendampingan agar usaha pengolahan ikan gurami menjadi kerupuk terus berkembang dan berkelanjutan.



Gambar 1. Kolam Ikan Gurami Kelompok Usaha Ikan Chai

Tanggal 2 Agustus 2023, tim pengabdian kepada masyarakat kembali mengunjungi kelompok usaha ikan chai untuk melaksanakan proses kegiatan pengabdian sehingga dapat menerapkan solusi yang sudah dirumuskan sebelumnya untuk meningkatkan perekonomian anggota kelompok. Dalam kegiatan hari ini tim melakukan pelatihan pembuatan kerupuk dari ikan gurami yang dihadiri oleh kelompok tani UKM ikan chai

dan unsur terkait. Kegiatan ini dilakukan sampai menghasilkan kerupuk ikan gurami dengan proses pengumpulan bahan seperti tepung tapioka, telur, garam dan bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih serta bahan dasar utama adalah ikan gurami. Setelah semua bahan terkumpul dilakukan pengadonan dan dihaluskan bersama bumbu. Setelah dilakukan pengadonan selanjutnya dilakukan pembungkusan lalu dikukus hingga masak dan terakhir didinginkan dengan dimasukkan ke dalam kulkas.



Gambar 2. Kegiatan Pengolahan Pembuatan Kerupuk Ikan Gurami

Kunjungan ketiga tim pengabdian tepatnya pada tanggal 3 Agustus 2023 melanjutkan kegiatan terakhir dengan menyelesaikan proses pembuatan kerupuk dengan mengeluarkan bahan olahan yang sudah dimasukkan ke dalam kulkas selama satu malam baru dapat dilakukan pemotongan secara tipis-tipis baru dilakukan pengeringan atau penjemuran, pengeringan kerupuk ikan gurami dengan cara penjemuran ikan gurami selanjutnya setelah kering baru bisa dilakukan penggorengan siap saji.



Gambar 3. Proses Akhir Pengolahan Pembuatan Kerupuk Ikan Gurami

Kesimpulan dan Saran

Hasil dari kegiatan pengabdian ini kelompok usaha ikan chai sudah mampu memproduksi kerupuk dengan bahan baku ikan gurami yang selama ini hanya dijual secara mentah tanpa melalui proses pengolahan. Kemampuan anggota kelompok dalam memasarkan produk pun sudah mulai lebih baik dengan tetap memanfaatkan media sosial sebagai ujung tombak penjualan sehingga penjualan ikan olahan akan lebih banyak diminati khalayak ramai. Adapun saran dalam kegiatan ini adalah setiap anggota kelompok harus terus rajin mencoba inovasi baru agar dapat melakukan pengolahan ikan menjadi produk lainnya yang memiliki nilai ekonomi lebih baik.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Lembaga Penelitian, Pengabdian Kepada Masyarakat dan Penjaminan Mutu (LPPM dan PM) Universitas Samudra yang telah mendukung dan mendanai kegiatan ini. Tidak lupa pula kami mengucapkan terima kasih kepada mitra yang sudah meluangkan waktu sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana.

Daftar Pustaka

- Alma, B. (2015). *Manajemen Pemasaran dan Manajemen Jasa*. Alfabeta.
- Amilia, S., & Syardiansah, S. (2021). Analisis Bauran Pemasaran Kerajinan Anyaman Tikar Pandan Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Manajemen Motivasi*, 17(1), 1. <https://doi.org/10.29406/jmm.v17i1.2623>
- Andi Sylvana, I Bandong, Kusmaladewi, H. (2019). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Sepatu Rajut Pada Kelompok Wanita Tani "Bola Padang" Desa Bolli, Kecamatan Maiwa, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, 141-147.
- Bahtiar, E., & Kurniawan, D. (2014). Tas Rajut Sebagai Sarana Bisnis dan Kreativitas Mahasiswa. *Jurnal Pengabdian*, 1-4.
- Meutia, R., & Syardiansah, S. (2021). Strategi Peningkatan Volume Penjualan Melalui Bauran Pemasaran Pada Langsa Town Square. *Jurnal Manajemen Motivasi*, 17(1), 27. <https://doi.org/10.29406/jmm.v17i1.2649>
- Susanti, S., & Rahmadaniah, R. (2019). Pelatihan Perempuan Desa Pada Kerajinan Crochet Di Hanura Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Publika Pengabdian*. 1(1), 37-47. <https://jurnal.darmajaya.ac.id/index.php/jppm/article/view/1496>
- Suardi, A. B., Baihaqi, Syardiansah, & Navia, Z. I. (2021). Penguatan Pemasaran Produk Tenun Lidi Nipah Pada Kelompok Bungong Chirih Melalui Aplikasi E-Marketing Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 27(2), 142-146.
- Syardiansah, S., Fuad, M., & Sari, P. (2020). Analisis Pengendalian Persediaan Produksi Pada Cv. Fanara Abadi. *Jurnal Ilmiah Manajemen*, 8(2), 80-91. <http://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/jim>
- Syardiansah, S. (2017). Pengaruh Fasilitas, Harga, Lokasi dan Promosi terhadap Keputusan Sewa Lapangan Futsal oleh Mahasiswa (Studi kasus pada Mahasiswa Fakultas Ekonomi Tingkat IV). *Jurnal Samudra Ekonomi Dan Bisnis*, 8(2), 678-688. <https://doi.org/10.33059/jseb.v8i2.426>
- Windanto, W., & Vanda, Y. (2020). Meningkatkan Nilai Jual Rajut Di Masyarakat Melalui Desain dan Media Sosial. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 8(1), 1-8. <https://doi.org/10.20961/semar.v8i1.24418>
- Yakob, M., Nucifera, P., Syardiansah, S., (2020). Pelatihan Produksi Purple Semprit Dari Bahan Baku Ubi Jalar Sebagai Produk Unggulan Desa Matang Pudeng. *JE (Journal Of Empowerment)*. 3(2):175-184.