

IbM MENUMBUHKAN DUA KELOMPOK WIRAUSAHA BARU BIDANG DIVERSIFIKASI OLAHAN LELE (*Clarias sp*) TANPA LIMBAH DI KELURAHAN JOMBLANG SEMARANG

Dyah Iminingtyas, Diah Kartikawati, Bambang Hermanu

Diterima: Oktober 2018 Disetujui: November 2018 Dipublikasikan: Desember 2018

Abstrak

Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang merupakan salah satu desa vokasi di Kota Semarang. Diantara program desa vokasi yang dikembangkan di Kelurahan Jomblang adalah budidaya (penggemukan) ikan Lele. Hasil budidaya lele ini belum dimanfaatkan secara optimal, karena masih dijual dalam bentuk ikan lele segar. Usaha diversifikasi olahan lele ini berpotensi untuk dikembangkan sebagai oleh-oleh khas Kelurahan Jomblang. Rencananya dengan program IbM dari Dikti ini diusulkan akan dibentuk 2 calon kelompok wirausaha bidang diversifikasi olahan lele tanpa limbah. Diversifikasi olahan lele oleh dua kelompok ini saling berkaitan yaitu kelompok 1 akan mengolah abon lele yang berbahan baku daging lele. Kelompok 2 akan memanfaatkan limbah dari kelompok 1 berupa kepala, tulang dan kulit lele menjadi stik dan kerupuk lele yang tinggi kalsium. Permasalahan yang dihadapi oleh 2 kelompok calon wirausaha ini yang pertama adalah masalah Produk yaitu teknologi pengolahan dari bahan baku lele segar sampai menjadi produk olahan. Permasalahan kedua adalah pengemasan dan pelabelan yaitu bagaimana teknik pengemasan dan desain pengemasan yang aman dan menjual untuk produk pangan dan yang ketiga adalah masalah manajemen keuangan meliputi cara menentukan harga pokok produksi, harga jual, cara menyusun administrasi keuangan dan pengurusan PIRT. Metode yang digunakan adalah dengan cara pelatihan dan pendampingan. Hasilnya Dua kelompok wirausaha baru yang terbentuk adalah Kelompok Usaha Kibar Maju dan Kelompok Usaha Kibar Mandiri. Masing-masing beranggotakan 3 orang salah satunya menjadi koordinator. Alih teknologi pengolahan produk diversifikasi olahan lele sudah terlaksana yaitu pengolahan abon lele, stik lele dan kerupuk lele. Alih teknologi pengemasan produk pangan juga sudah dilakukan. Pelatihan pengurusan PIRT, penyusunan laporan keuangan (pembukuan) dan kewirausahaan juga sudah dilaksanakan. Berdasarkan hasil survey dan wawancara pada akhir program pengabdian kelompok mitra telah menguasai teknologi pengolahan lele menjadi abon lele, stik lele dan kerupuk lele, mampu mengemas dengan baik, faham cara mengurus PIRT, faham cara membuat laporan keuangan dan memahami apa yang dimaksud dengan kewirausahaan.

Kata Kunci: Abon lele, Diversifikasi olahan lele, Kelompok wirausaha, Kerupuk lele, Kelurahan Jomblang, Stik lele

Pendahuluan

Kelurahan Jomblang memiliki luas wilayah 22.962 km², merupakan kelurahan yang terdiri dari 15 RW dan 120 RT. Kelurahan Jomblang merupakan bagian dari Kecamatan Candisari yang berlokasi tidak jauh dari pusat perkotaan.

Kelurahan Jomblang menjadi lokasi pelaksanaan program 'Desa Vokasi' pada tahun 2012. Kegiatan yang dikembangkan sebagai program desa vokasi di Kelurahan Jomblang antara lain adalah kegiatan pengembangan (penggemukan) lele, pengolahan lele, cetak sablon kemasan, pengolahan sampah, dan tata boga (mengolah tahu, tempe, gembus, menjadi keripik).

Program yang berhasil, berkembang baik dan menjadi obyek percontohan di kelurahan Jomblang adalah program pengolahan limbah plastik dan pengolahan sampah, serta usaha budidaya lele. Keberhasilan program budidaya lele ini tidak diikuti oleh keberhasilan program pengolahan lele. Hal ini sangat disayangkan karena lele hasil budidaya di kelurahan Jomblang hanya dijual dalam bentuk segar sehingga tidak memberikan nilai tambah yang optimal.

Penguasaan teknologi diversifikasi olahan lele yang belum matang oleh kelompok saat itu menyebabkan materi program yang telah diberikan di pelatihan Kewirausahaan Desa tidak dapat berkembang. Berdasarkan hal tersebut pegusul berinisiatif untuk mengembangkan kembali usaha di bidang diversifikasi olahan lele di kelurahan Jomblang ini dengan membentuk dua kelompok baru yang masing-masing beranggotakan 3 orang.

Pemilihan lokasi pengabdian masyarakat di kelurahan Jomblang karena selain potensi lokal sebagai penghasil lele juga karena sebelumnya sudah ditandatangani perjanjian kerjasama antara Fakultas Teknologi Pertanian UNTAG Semarang dengan kelurahan Jomblang untuk mengembangkan potensi lokal Kelurahan Jomblang. Ruang lingkup Kesepakatan Bersama ini meliputi kegiatan pendidikan, pelatihan, penyuluhan, riset, pengembangan, dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang pengolahan pangan potensi wilayah kelurahan Jomblang

Produk diversifikasi olahan lele tanpa limbah yang telah disepakati dengan mitra kelompok calon wirausaha baru di kelurahan Jomblang adalah kelompok 1 akan memproduksi abon lele yang berbahan baku daging ikan lele dan kelompok 2 akan memproduksi stik lele dan kerupuk lele yang berbahan baku limbah kepala, tulang dan kulit yang dihasilkan oleh kelompok Maju.

Bidang usaha dari kedua kelompok calon wirausaha baru ini saling berkaitan dimaksudkan untuk menumbuhkan spirit berwirausaha yang optimal, memanfaatkan bahan baku yang mudah diperoleh dan merupakan potensi lokal kelurahan Jomblang, serta peluang pasar yang masih terbuka lebar.

Abon, stik dan kerupuk lele merupakan komoditas yang mempunyai daya awet sampai 6 bulan karena mempunyai kadar air yang rendah. Hal ini lebih mempermudah pengemasan, memperpanjang jaringan pemasaran dan resiko terjadi kerusakan produk menjadi lebih kecil apabila

ditunjang dengan mutu produk dan cara pengemasan yang baik.

Produk olahan abon, stik dan kerupuk lele berpotensi dikembangkan sebagai produk olahan khas kelurahan Jomblang sebagai pilihan oleh-oleh bagi tamu-tamu dari berbagai daerah di Indonesia yang melakukan studi banding ke Kelurahan Jomblang sebagai desa Vokasi.

Permasalahan Mitra

Permasalahan yang dihadapi mitra yang pertama tentu saja adalah masalah produksi. Permasalahannya adalah teknologi proses pengolahan baik abon, stik dan kerupuk lele dari pemilihan bahan baku sampai menjadi produk jadi siap dikemas belum dikuasai.

Permasalahan kedua adalah pengemasan dan pelabelan yaitu pengemasan yang memberikan informasi lengkap, aman dan menarik. Keterbatasan pengetahuan dan kurangnya pengalaman anggota kelompok menjadikan pemilihan bahan kemasan, metode pengemasan dan desain pengemasan menjadi masalah. Pengemasan dan pelabelan yang tepat menjadikan produk abon, stik dan kerupuk lele mempunyai nilai jual yang tinggi dan disukai.

Permasalahan ketiga adalah dari aspek manajemen. Permasalahannya yaitu karena dua kelompok calon wirausaha baru ini belum pernah memproduksi abon, stik dan kerupuk lele untuk dijual maka yang menjadi masalah adalah bagaimana menentukan harga pokok produksi untuk menentukan harga jual dan administrasi keuangan supaya kegiatan usaha mereka mendatangkan keuntungan. Selain itu juga diberi pelatihan/pengurusan PIRT dan kewirausahaan.

Solusi yang Ditawarkan

Solusi yang ditawarkan Tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknologi Pertanian UNTAG Semarang kepada mitra calon kelompok wirausaha baru kelurahan Jomblang yang sudah disepakati bersama yaitu :

Memberikan pelatihan-pelatihan teknologi proses pengolahan produk dari pemilihan bahan baku sampai menjadi produk jadi siap dikemas. Memberikan penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan memperhatikan GMP (Good Manufacturing Practice). Disamping itu juga diberikan pelatihan cara menentukan SOP (Standard Operating Procedure) untuk pengolahan abon, stik dan kerupuk lele supaya produk mereka terjaga kualitasnya dan konstan.

Memberikan pelatihan cara pemilihan bahan pengemas, desain kemasan, informasi produk yang lengkap pada label dan metode pengemasan produk pangan yang higienis, aman, menarik supaya menambah nilai jual produk.

Memberikan pelatihan bagaimana menghitung harga pokok produksi sehingga dapat menentukan harga jual produk. Hal ini sangat penting supaya kegiatan usaha mendapatkan keuntungan. Selain itu juga memberikan pelatihan administrasi keuangan kepada kelompok usaha Maju dan kelompok usaha Mandiri, supaya bisa membuat laporan keuangan usahanya sehingga tidak tercampur dengan pencatatan keuangan rumah tangga atau catatan keuangan lainnya . Disamping itu juga diberikan pelatihan membuat laporan keuangan yang standar pelaporan keuangan untuk UKM sehingga akan mempermudah apabila mengajukan pinjaman pada lembaga keuangan kedepannya nanti.

TARGET DAN LUARAN

Target luaran yang akan dicapai pada kegiatan IbM Menumbuhkan Dua Kelompok Wirausaha Baru Bidang Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias* sp) tanpa Limbah di Kelurahan Jomblang Semarang adalah :

1. Produk abon, stik dan kerupuk lele
2. Pengemasan dan pelabelan produk yang aman dan menarik
3. Administrasi keuangan yang tertib
4. Terbentuk dua kelompok wirausaha baru bidang diversifikasi olahan Lele

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah pelatihan dan pendampingan. Pelatihan meliputi pelatihan pengolahan produk yaitu abon lele, stik lele dan kerupuk lele; pelatihan pengemasan dan pelabelan; pelatihan penyusunan laporan keuangan, pelatihan pengurusan PIRT dan kewirausahaan.

Hasil dan pembahasan

Hasil dan luaran yang telah dicapai pada kegiatan IbM Menumbuhkan Dua Kelompok Wirausaha Baru Bidang Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias* sp) tanpa Limbah di Kelurahan Jomblang Semarang adalah :

1. Terbentuknya Dua Kelompok Wirausaha baru bidang diversifikasi olahan Lele yaitu: Kelompok Usaha Kibar Maju beranggotakan 3 orang yaitu ibu Nuraini, ibu Ninik Widyawati dan Ibu Widiastuti sebagai koordinator adalah ibu Nuraini dan Kelompok Usaha Kibar Mandiri beranggotakan 3 orang yaitu Ibu Sri Ismiyati, ibu Daryanti dan ibu Sudiati sebagai koordinator adalah ibu Sri Ismiyati.
2. Produk Abon, Stik dan Kerupuk lele yang diproduksi dengan memperhatikan CPPB dan GMP.
3. Pengemasan dan Pelabelan Produk yang aman dan menarik.
4. Administrasi (pembukuan) keuangan yang tertib.

Rencana kedepan tim pengabdian FTP UNTAG Semarang akan terus melakukan monitoring dan evaluasi keberlanjutan kelompok usaha kibar maju dan kelompok usaha kibar mandiri. Hal ini dilakukan supaya dua kelompok wirausaha baru ini dapat bertahan menghadapi saingan dan tetap berproduksi.

Secara berkala juga harus menyampaikan kembali materi kewirausahaan kepada kelompok tujuannya untuk lebih memotifasi kelompok usaha Kibar Maju dan Kibar Mandiri dalam mengembangkan usahanya kedepan dan mampu menghadapi persaingan hingga bisa bertahan, memberi tambahan penghasilan dan meningkatkan kesejahteraan kelompok.

Simpulan

Perkembangan globalisasi menimbulkan berbagai masalah dalam berbagai bidang, seperti bidang social dan kebudayaan. Dimana budaya asli suatu masyarakat mulai hilang, terjadi erosi nilai-nilai suatu budaya, menurunkan rasa nasionalisme dan patriotisme, hilangnya sifat kekeluargaan dan gotong royong, kepercayaan diri hilang, gaya hidup kebarat-baratan serta masalah dalam eksistensi

tradisi daerah yang dapat kita lihat dari menurunnya rasa cinta terhadap kebudayaan yang menjadi jati diri bangsa. Dari analisis sosial yang dilakukan Tim Pengabdian menganggap penting dilakukan sosialisasi dan pelatihan konservasi sosial dalam melestarikan budaya lokal dan kearifan sosial di Kelurahan Ngijo. Selain itu, pendampingan yang dilaksanakan selama proses pengabdian kepada masyarakat ini berlangsung. Pendampingan itu juga dapat dilakukan melalui pembuatan inventarisasi dalam bentuk infografik yang mudah disebarluarkan melalui internet atau WhatsApp. Hal itu digunakan dalam upaya Konservasi Sosial dan Pengembangan Kapasitas Pemuda dengan Meningkatkan Keterlibatannya dalam Melestarikan Budaya Lokal sebagai Aset Kekayaan Nasional di Kelurahan Ngijo Semarang.

Kesimpulan yang dapat diambil untuk pelaksanaan program kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema IbM Menumbuhkan Dua Kelompok Wirausaha Baru Bidang Diversifikasi Olahan Lele (*Clarias sp*) tanpa Limbah di Kelurahan Jomblang Semarang adalah:

1. Sudah terbentuk dua kelompok wirausaha baru di kelurahan Jomblang bidang diversifikasi olahan lele tanpa limbah.
2. Sudah terealisasi alih teknologi dari tim IbM Untag Semarang kepada kelompok usaha Kibar Maju dan Kibar Mandiri untuk mengolah produk abon lele, stik lele dan kerupuk lele.
3. Sudah terealisasi alih teknologi dari tim IbM Untag Semarang kepada kelompok usaha Kibar Maju dan Kibar Mandiri untuk melakukan pengemasan dan pelabelan produk yang aman dan menarik.
4. Kelompok sudah memahami cara penyusunan laporan keuangan (pembukuan) dan materi kewirausahaan.

Saran

Program lanjutan untuk mengembangkan Kelompok Usaha Kibar Maju dan Kelompok Usaha Kibar Mandiri sangat dibutuhkan, terutama adalah untuk inovasi pengembangan pemasaran

Ucapan Terimakasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada kementerian RISTEKDIKTI yang telah memberikan dana pengabdian kepada masyarakat dalam program IbM sesuai dengan Surat Perjanjian Penugasan Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat Nomor : **B.09/04.024/PPM-IbM/V/2016 tanggal 23 Mei 2016**

Daftar Pustaka

Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.

Afrianto, E dan Liviawati, E. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

Anonim. 2006. Mengetahui Lebih Jauh lele Sangkuriang. <http://www.dkp.go.id>.

Anonim. 2012. Tujuh Provinsi Penghasil Lele Terbesar di Indonesia. <http://www.perikanan-budidaya.kkp.go.id>.

Anonim. 2012. Pemanfaatan Limbah Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) menjadi Brownies, Nugget dan Kerupuk. staff.uny.ac.id.

AOAC, 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Official and Analytical Chemist. 25 th edition. Publisher AOAC, Inc., Washington DC.

Astawan, M. 2004. Ikan yang Sedap dan Bergizi. Tiga Serangkai. Solo.

Basahudin, S.M. dan A. Sucipto. 2009. Panen Lele 2,5 Bulan. Penerbit Swadaya. Jakarta.

Gomez, K.A. and A.A. Gomez, 1984. Statistical Procedures for Agricultural Research. Second Edition. John Wiley & Sons, Inc., Singapore.

Hendriana, A. 2010. Pembesaran Lele di Kolam Terpal. Penerbit Swadaya. Jakarta

Iliminingtyas DWH. 2011. Diversifikasi Olahan Lele. Diktat Kursus Kewirausahaan Desa Jomblang, Candisari Semarang.

Iliminingtyas, DWH. dan Kartikawati, D. 2014. Abon, Stik dan Kerupuk Alternatif Diversifikasi Olahan Lele Tanpa Limbah untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis dan Daya Saing Lele (*Clarias sp*). Laporan Penelitian.

Iliminingtyas, DWH. dan Kartikawati, D. 2015. Stik Lele Tinggi Kalsium Alternatif Diversifikasi Olahan Lele Tanpa Limbah untuk Meningkatkan Nilai Ekonomis dan Daya Saing Lele (*Clarias sp*). Serat Acitya Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang Vol IV hal 21-28. 2015.

Kementerian Kelautan dan Perikanan. Direktorat Pemasaran dalam Negeri. Bursa Produk Perikanan Ditjen P2HP. <http://www.pdn.kkp.go.id>.

Mahyuddin, K. 2008. Panduan Lengkap Agribisnis Lele. Penerbit Swadaya. Jakarta.

Pramudya, B., 2004. Strategi Diversifikasi Pangan. Makalah disajikan dalam Simposium Nasional V Hak Kekayaan Intelektual dan Standarisasi pada 28 September 2004, kerjasama RISTEK dan Universitas Diponegoro di Semarang.

Rahayu, S dan Djaafar, TF. 2001. Teknologi Pengolahan Daging Ikan Cucut. Kanisius. Yogyakarta.

Riniwati, H. 2011. Strategi Pemasaran Produk Perikanan dan Kelautan. Perhimpunan Petani dan Nelayan Sejahtera Indonesia. www.ppnssi.org

Rukmana, R. 2001. Membuat Sosis Daging kelinci, Daging Ikan, Tempe Kedelai. Kanisius. Yogyakarta

Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian. Litbang dan PAU Pangan & Gizi UGM, Yogyakarta.

Suprpti, ML. 2003. Membuat Bakso daging dan Bakso Ikan. Kanisius. Yogyakarta.

- Suryani,A., Hambali E.,dan Hidayat E. 2005. Aneka Produk Olahan Limbah Ikan dan Udang. Penerbit Swadaya. Jakarta.
- Suryaningrum, D., Muljanah,I., Suryanti, Irianto,HE. Dan Murniyanti.2012. Diversifikasi Pengolahan Catfish sebagai Aneka Makanan Ringan untuk Pengembangan Usaha Kecil Menengah. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk. Kementerian Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Susanto, H. 1992. Budidaya Ikan di Pekarangan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tambunan Tulus TH, Usaha Kecil dan Menengah Di Indonesia, Penerbit Salemba Empat, Jakarta, Edisi Pertama, tahun 2002ahyono,R dan Marzuki. 2004. Pembuatan Aneka kerupuk. Penebar Swadaya. Jakarta