
INOVASI PRODUK MAKANAN OLAHAN MELALUI PEMBUDIDAYAAN BELUT DAN IKAN LELE SERTA PEMANFAATAN LIMBAH TULANG IKAN

Dian Indriana Hapsari^{1*}, Endang Widyastuti²

¹Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi, Universitas Setia Budi Surakarta
Jl.Letjen. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta

²Program Studi Psikologi, Fakultas Psikologi, Universitas Setia Budi Surakarta
Jl.Letjen. Sutoyo, Mojosongo, Surakarta

*Email : canza_zone@yahoo.com

ABSTRAK

Salah satu kendala yang dihadapi para pengusaha adalah keterbatasan bahan baku dan kesulitan pemasaran. Hal ini dikarenakan minimnya informasi akan data supplier atau pemasok bahan baku. Selain itu tidak semua pengusaha memiliki kemampuan diversifikasi produk olahan ikan, sehingga masih banyak bahan baku yang terbuang. Produk sampingan tersebut akan memberikan nilai tambah ekonomis dengan mengolahnya menjadi barang yang dapat dikonsumsi. Dari uraian tersebut, tujuan dari program IbM ini adalah membantu kesulitan akan terbatasnya bahan baku belut dan ikan lele dan membantu proses pengolahan limbah ikan menjadi nugget ikan, serta memberikan inovasi baru pada kedua mitra.

Kata kunci: kewirausahaan, limbah ikan, nugget ikan

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Salah satu jenis komoditas perikanan darat di Kabupaten Klaten yang paling dominan dan berkembang pesat adalah budidaya (baik pembenihan maupun pembesaran dan penjualan) ikan air tawar, antara lain ikan lele, ikan kakap, ikan nila, ikan gurameh, dan sejenisnya. Peningkatan jumlah produksi ikan air tawar ini tidak diikuti dengan diversifikasi pengolahan. Pengolahan yang paling sering dilakukan adalah digoreng dan dibakar. Jenis olahan yang monoton ini dikhawatirkan dapat menyebabkan kebosanan pada masyarakat dalam mengkonsumsi ikan air tawar dan kurang memberikan nilai tambah ekonomis. Selain itu, olahan yang ada selama ini cenderung kurang disukai oleh anak-anak padahal nilai kandungan gizinya sangat baik bila dikonsumsi anak-anak.

Olahan yang ada biasanya masih meninggalkan limbah berupa kepala dan tulang ikan lele. Limbah tersebut apabila dibuang atau dibiarkan begitu saja akan menyebabkan pencemaran lingkungan, yaitu menimbulkan bau yang tidak sedap. Selain itu, dengan membuang langsung bagian-bagian ikan tersebut, sejumlah nutrisi penting menjadi terbuang. Misalnya, tulang ikan yang dapat menjadi sumber beberapa mineral, terutama kalsium. Biasanya di kepala dan tulang ikan masih terdapat sisa-sisa daging yang menempel yang jika dikumpulkan dalam jumlah banyak dapat digunakan sebagai bahan baku untuk membuat berbagai produk makanan olahan. Dengan memanfaatkan limbah hasil pengolahan perikanan, berarti turut membantu mengurangi limbah dan meningkatkan pemanfaatan ikan yang memiliki nutrisi yang tinggi serta memberikan nilai tambah ekonomis di antaranya adalah dengan membuat nugget, dan kerupuk. Dengan adanya diversifikasi olahan menjadi nugget dan kerupuk diharapkan dapat meningkatkan jumlah konsumsi ikan air tawar pada masyarakat. Pembuatan nugget, dan kerupuk limbah ikan ini dapat menjadi salah satu pilihan untuk memulai wirausaha, terutama dapat memberikan penghasilan tambahan bagi ibu-ibu rumah tangga.

Permasalahan Mitra I

Mitra I dalam program IbM ini adalah UKM "MINA REJEKI" yang bergerak dalam bidang budidaya ikan air tawar. Kegiatan usaha Mitra I masih terbatas pada budidaya ikan saja. Skala usaha

Mitra I cukup prospektif, mengingat sampai saat ini jumlah kolam ikan yang dimiliki lebih dari 20 buah, dengan jenis ikan antara lain: ikan lele, kakap dan gurameh. Sekali panen, Mitra I mampu menghasilkan ikan sebanyak 2-3 kuintal setiap kolam. Di bawah ini salah satu gambar kolam ikan yang dimiliki.



Gambar 1: kolam ikan UKM “Mina Rejeki”

Kendala yang dihadapi UKM “Mina Rejeki” adalah keterbatasan dalam pemasaran hasil budidaya ikan. UKM “Mina Rejeki” belum melakukan pemasaran secara aktif. Sampai saat ini, UKM “Mina Rejeki” menjual langsung hasil budidayanya, tanpa melakukan pengolahan sama sekali. Pembeli datang langsung ke kolam untuk mengambil ikan yang dibeli. Sebagai konsekuensi, sering kali terjadi ikan menumpuk tidak terambil pembeli, sehingga ikan menjadi terlalu besar untuk dikonsumsi harian. Selain itu, nilai jual hasil budidaya masih rendah. Hal ini menyebabkan potensi laba menjadi minimal.

Permasalahan Mitra II

Mitra II dalam program IbM ini adalah UKM “MAWAR” yang bergerak dalam bidang produksi makanan ringan. Kegiatan produksi UKM “MAWAR” sangat prospektif jika dilihat dari jenis produk olahan makanan ringan, yaitu keripik belut, keripik cecek, keripik paru, keripik jamur, keripik usus, dan lain sebagainya. Pada hari biasa UKM “MAWAR” ini sanggup menjual lebih dari 1 (satu) kwintal tiap minggunya hanya dari produk olahan keripik belut saja, tetapi jika menjelang lebaran permintaan akan produk olahan dari UKM “MAWAR” ini meningkat, yang membuat pemilik dan pekerja kewalahan untuk memenuhi permintaan pasar.



Gambar 2: Proses produksi keripik belut di UKM “MAWAR”



Gambar 3: Stok belut di UKM “MAWAR”



Gambar 4: Proses pengemasan keripik di UKM “MAWAR”

Kendala yang dihadapi UKM “MAWAR” adalah keterbatasan dalam penyediaan bahan baku belut. Perlu diketahui bahwa UKM “MAWAR” sampai saat ini masih mengandalkan pasokan belut dari Jawa Timur, dari suppliernya pun terkadang mengalami kesulitan ketika belum tiba waktu musim panen belut. Selain kesulitan bahan baku, produk olahan UKM “MAWAR” juga belum memiliki keunikan, sehingga diperlukan inovasi akan produk olahan untuk dapat memenangkan persaingan pasar.

METODE

Metode pelaksanaan yang digunakan yang pertama adalah Metode survey, metode ini dilakukan untuk menemukan Mitra yang membutuhkan bantuan terkait dengan program ini. Setelah metode survey dilakukan dan telah menemukan mitra yang sesuai dengan program ini. Setelah survey dilaksanakan kemudian melakukan analisa, desain dan perencanaan alat yang dibutuhkan, setelah alat selesai dibuat kemudian diserahkan dan tim melakukan pendampingan dan pelatihan sampai mitra dapat memahami proses pembuatan pupuk dan penggunaan alat. Tahap akhir adalah evaluasi dan pelaporan yang mana tahap evaluasi sangat diperlukan untuk untuk program selanjutnya agar lebih baik lagi.

Solusi yang ditawarkan untuk Mitra I adalah dengan memanfaatkan kolam ikan tersebut dengan cara menyisakan sebagian kolam untuk budidaya belut dan sebagian lagi untuk budidaya ikan air tawar. Dengan demikian budidaya belut dapat membantu kesulitan bahan baku belut dari Mitra II sedangkan untuk hasil budidaya ikan selain hanya mengandalkan “bakul” saja juga dapat diolah sendiri untuk dijadikan nugget, sedangkan untuk limbah ikan yang berupa kepala ikan dan tulang ikan dapat dijadikan keripik tulang ikan yang kaya akan gizi yang nantinya akan dipasarkan bersama Mitra II.

Solusi yang ditawarkan untuk Mitra II adalah dengan menambah supplier belut untuk mengejar target produksi untuk memenuhi keinginan pasar, dalam hal ini Mitra II dapat bekerjasama dengan Mitra I. Selain bekerjasama dengan Mitra II dalam hal untuk memenuhi bahan baku belut, Mitra II juga dapat

menambah komoditas produksi berupa kripik tulang ikan yang dibuat dari limbah ikan Mitra I setelah dagingnya dibuat Nugget.

Proses pengolahan nugget membutuhkan penanganan yang agak berbeda dengan produksi nugget ikan pada umumnya. Tekstur tulang ikan yang keras membutuhkan fase pelunakan terlebih dahulu sebelum diolah menjadi nugget siap konsumsi. Untuk itu, dibutuhkan tambahan peralatan sebagai berikut : Alat Presto, Mesin Penggiling daging dan tulang ikan, dan Mesin Pencetak Nugget.



Gambar 5 : Alat Presto



Gambar 6: Mesin Penggiling daging dan tulang ikan



Gambar 7: Mesin Pencetak Nugget

Dari solusi, yang tersebut diharapkan akan terjalin kerjasama yang baik antara Mitra I dan Mitra II.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan program IbM Diversifikasi Makanan telah dijalankan dengan target capaian 100%. Alat yang akan digunakan untuk mencetak nugget telah diserahkan kepada kedua mitra yaitu UKM “MINA REJEKI” dan UKM “MAWAR. Kedua mitra telah meneriama dan menguji coba alat tersebut untuk proses diversifikasi makanan olahan. Dengan adanya alat-alat tersebut diharapkan dapat meningkatkan pendapatan dari masing-masing mitra akan terjalin kerjasama yang berkesimbangan.

Tahapan selanjutnya adalah memberikan pelatihan kepada kedua mitra dalam proses pembuatan nugget ikan lele serta memanfaatkan limbah tulang ikan untuk dijadikan keripik menggunakan alat-alat yang telah diserahkan. Pelatihan akan dilaksanakan mulai dari pembudidayaan lele, pengolahan makanan olahan, serta strategi pemasaran yang baik agar produk yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Selain pelatihan, tahapan selanjutnya adalah evaluasi program. Evaluasi dilakukan dengan cara pengawasan pada saat memelihara ikan lele agar tidak terjadi pemborosan pakan dan mengurangi resiko kerugian akibat banyaknya ikan lele yang mati sebelum panen. Terdapat perbedaan dalam pemeliharaan ikan lele sebelum dan setelah diadakannya pelatihan. Output dari evaluasi berupa tulisan ilmiah yang akan diterbitkan di Jurnal Bisnis dan Kewirausahaan Fakultas Ekonomi Universitas Setia Budi.

KESIMPULAN

Melalui program pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan, dapat ditarik kesimpulan bahwa:

- a. Kegiatan pelaksanaan pengabdian pada masyarakat dengan judul “Inovasi Produk Makanan Olahan Melalui Pembudidayaan Belut dan Ikan Lele Serta Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan terlaksana dengan lancar.
- b. Peserta dapat memahami pentingnya menciptakan inovasi baru dalam berbisnis agar dapat lebih mengembangkan usaha lebih luas lagi
- c. Peserta memiliki ketrampilan dalam mengolah jenis makanan baru dan memiliki ketrampilan dalam beternak lele.

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, E. Z., 2008. Dasar-dasar Penulisan Karya Ilmiah (Ed.4). Jakarta: Grasindo
- Indriati, E., 2001. Menulis Karya Ilmiah, Artikel, Skripsi, Tesis dan Disertasi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Sarwono, B. 1999. Budidaya belut dan sidat. Penerbit Bhratara. Jakarta.
- Susatyo, P.; Sugiharto; E.T. Winami, 2012. Pemicuan Bimbi Berbasis Aktivitas Sumbu Hipotalamus-Hipofisis-Gonad Sebagai Dasar Bagi Metode Penyediaan Benih Belut Sawah(*Monapterus albus*) Berkelanjutan. Laporan Penelitian Riset Unggulan Unsoed, Purwokerto.