
PKM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerajinan Kerang

Soehardjoepri¹, Eko Nurmianto², Arino Anzip³

Soehardjoepri, Departemen Aktuaria, Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Eko Nurmianto, Departemen Teknik Sistem dan Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Arino Anzip, Departemen Teknik Mesin Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember

Email: ekonurmianto1@gmail.com

ABSTRAK

Dalam PkM Usaha Aneka Olahan Ikan dan Kerang di Desa Kalirejo, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan kali ini ditingkatkan manajemen pengolahan ikan dan kerang yang meliputi pelatihan dan pendampingan proses pengolahan ikan dan kerang menjadi aneka olahan ikan dan kerang, pengelolaan keuangan, permodalan, metode pengemasan dan merek, teknik penjualan dan manajemen pemasaran serta kewirausahaan bagi para pengolah hasil laut wilayah Kecamatan Kraton untuk meningkatkan kesejahteraan mereka. Permasalahannya adalah bahwa masyarakat tidak dapat mengolah ikan menjadi produk yang bernilai tambah yang lebih tinggi. Hal itu dapat diselesaikan ketika muncul metode pengolahan menjadi aneka olahan ikan dengan kapasitas produksi yang lebih tinggi. Inovasi pengolahan hasil laut ini berupa pengolahan hasil laut menjadi aneka olahan yang menggabungkan beberapa fungsi pengolahan yang aman, nyaman, dan sehat bagi penggunaannya dan efektif bagi produknya. Solusi yang ditawarkan adalah melakukan strategi penumbuhan kelompok usaha baru hasil laut instan, melalui proses pelatihan, manajemen usaha, strategi pemasaran, pendampingan lanjutan. Luaran yang dihasilkan: 1. Publikasi pada jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2. Publikasi video kegiatan dan artikel/tulisan pada harian online. Luaran tambahan: 1. Makalah di seminar nasional. 2. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan kelompok nelayan, dan 3. Peningkatan pendapatan kelompok usaha perikanan.

Kata Kunci : *pengolahan ikan, pengolahan kerang, kewirausahaan, pemasaran hasil perikanan, ekonomi lokal masyarakat.*

ABSTRACT

In the PkM Business of Various Processed Fish and Shellfish in Kalirejo Village, Kraton District, Pasuruan Regency, this time the management of fish and shellfish processing is improved which includes training and assistance in processing fish and shellfish into various processed fish and shellfish, financial management, capital, packaging methods and branding, sales techniques and marketing management as well as entrepreneurship for seafood processors in the Kraton District area to improve their welfare. The problem is that the community cannot process fish into higher value-added products. This can be solved when processing methods emerge into various processed fish with higher production capacities. This seafood processing innovation is in the form of processing marine products into various products that combine several processing functions that are safe, comfortable, and healthy for users and effective for their products. The solution offered is to carry out a strategy to grow new instant seafood business groups, through a training process, business management, marketing strategy, and follow-up assistance. The resulting outputs: 1. Publication in Community Service journals, 2. Publication of videos of activities and articles/writings in online daily. Additional outputs: 1. Papers at national seminars. 2. Increased knowledge and skills of fisherman groups, and 3. Increased income of fishery business groups

Keywords: *fish processing, shellfish processing, entrepreneurship, marketing of fishery products, local community economy.*

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat di daerah pesisir yang telah dilakukan sebelumnya Lamongan, Probolinggo, dan Situbondo (Nurmianto *et al.*, 2010; Nurmianto *et al.*, 2012; Nurmianto *et al.*, 2018) adalah tentang pengasapan ikan. Selanjutnya pada tahun 2021, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan merupakan daerah yang potensial untuk dilakukan pengembangan Industri Pengolahan Ikan dan Kerang (Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur). Hal ini dikarenakan, hingga saat ini terdapat 12 pos pengasapan ikan yang mampu mengasapi ikan hingga 1 kwintal per pos per harinya (1 sentra = 1,2 ton per hari). Hal ini dikuatkan dengan rutusnya pengunjung yang berdatangan tiap sore hari untuk membeli ikan hasil pengasapan warga Kec. Kraton, Pasuruan. Bahkan, penjualan dari sektor ini, mampu menyerap hasil produksi ikan asap hingga 50%, atau sebesar 50 Kg/hari.

Untuk pemasaran selanjutnya, ikan asap dijual ketika malam hari di Pasar Pasuruan yang buka ketika malam hari. Tidak hanya disini, pemasaran ikan asap dari Kecamatan Kraton ini juga sudah memasuki Kecamatan Kraksaan, juga Kabupaten Lumajang. Pesaing di bidang pengasapan ini hanya ada dari daerah Kabupaten Pasuruan, belum dijumpai ada pesaing lain di sekitar Kabupaten Pasuruan yang berusaha di sektor ini.

Dalam mengajukan proposal ABDIMAS ini, kami bekerja sama dengan mitra untuk mengetahui kondisi riil di lapangan yang menjadi permasalahan mitra. KUB BAROKAH JAYA menangani bidang pengasapan ikan. Jumlah anggota kelompok kurang lebih 12 orang, dengan usia rata-rata 50 tahun dan pendidikan rata-rata lulusan SD.

Terdapat berbagai macam jenis ikan yang biasa di peroleh nelayan-nelayan di Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan. Jenis-jenis ikan tersebut adalah Ikan Banyar, Ikan Pari, Ikan Sisik, Ikan Tongkol, Ikan Odul, dsb. Selain mendapat ikan dari hasil tangkapan sendiri, nelayan juga mendapatkan ikan dari daerah Tuban, Rembang, Panarukan, Muncar, dan Banyuwangi. Dengan sumber ikan yang berasal dari berbagai daerah ini, ikan yang siap untuk diasapi mencapai 1 kwintal per pos per harinya (1 sentra = 1,2 ton per hari).

Memiliki banyak stok ikan yang siap untuk di asapi menjadi keuntungan dan kerugian tersendiri bagi kelompok ini sebagai salah satu kelompok pengasap ikan di daerah Kec. Kraton, Pasuruan. Keuntungannya bisa dilihat dari jumlah ikan yang melimpah, sehingga bisa memberi penghasilan yang melimpah juga untuk masyarakat.

Sedangkan kerugiannya adalah karena proses pengasapan ikan yang dilakukan masih menggunakan cara yang tradisional. Sehingga, masih kurang efektif serta efisien untuk produksi ikan asap tiap harinya. Belum lagi ditambah untuk waktu pengasapan dengan cara tradisional, membutuhkan waktu yang sangat lama, sampai 12 jam per harinya untuk mengasapi ikan hasil tangkapan yang mencapai 1 kwintal per harinya per pos pengasapan.



Gambar 1 Alat pengasapan tradisional yang ada saat ini di Kec. Kraton

Seperti pengakuan dari mitra kami Bapak Supaat, yang mengeluhkan keadaan ketika memasuki musim hujan, pos-pos pengasapan tak dapat menahan merembesnya air hujan yang masuk sehingga membuat kayu bakar yang ada didalamnya kebasahan air hujan. Hal ini mengakibatkan kayu bakar yang tersedia tidak dapat dipakai semua untuk mengasapi ikan-ikan hasil tangkapan nelayan di daerah Kec. Kraton, dan terjadi penimbunan ikan hasil tangkapan yang tidak bisa diasapi dikarenakan kehabisan kayu bakar kering. Jika keadaan tersebut dibiarkan, ikan-ikan akan mengalami pembusukan dan menimbulkan kerugian bagi kelompok ini.



Gambar 2 Gubuk pengasapan ikan yang ada saat ini di Kec Kraton

Kelompok ini, mengeluhkan bahwa selama ini perahu dan mesinnya yang dimiliki masih terlalu kecil. Sehingga tidak bisa digunakan untuk menangkap ikan dengan jarak yang jauh. Perahu yang digunakan biasanya digunakan oleh menangkap ikan, bisa memuat 1 atau 2 orang dan hanya memiliki dua jenis alat tangkap ikan / jaring.

Keinginan dari mitra, memiliki alat pengasapan yang efektif dan bisa digunakan untuk setiap kondisi, baik musim hujan maupun musim kemarau. Juga Pos Pengasapan yang masih terbuat dari gubuk yang terbuat dari anyaman bambu bisa direnovasi menjadi sebuah bangunan yang walaupun musim hujan, bisa melindungi kayu bakar dari kebasahan. Sehingga dari segi waktu pengasapan bisa lebih singkat, dari segi musim bisa terus melakukan proses pengasapan tanpa takut kayu bakar basah terkena air hujan.

METODE

Metodenya adalah :

1. Mengumpulkan permasalahan :
 - a) Produk Mitra Tidak Bervariasi dan Pengemasan
 - b) Pemasaran Produk Mitra Kurang Luas
 - c) Teknik Penjualan dari Mitra Belum Dibangun
 - d) Dana dan Keuangan Terbatas
2. Mencari Solusi:
 - a) Pelatihan 1 (Penyuluhan dan Praktek Pengolahan Ikan dan Kerang)
 - b) Pelatihan 2 (Penyuluhan dan Praktek Pemasaran Produk Pengasapan Ikan Mitra)
 - c) Pelatihan 3 (Praktek Menjual dan Pembuatan Etalase)
 - d) Pelatihan 4 (Penyuluhan dan Praktek Pemodalan dan Keuangan UKM)
3. Mendapatkan Luaran:
 - a) Metode Pengolahan Ikan dan Kerang
 - b) Mesin Pengolahan Ikan dan Kerang
 - c) Publikasi Pengolahan Ikan dan Kerang
 - d) Publikasi Surat Kabar dan Video

HASIL, PEMBAHASAN DAN DAMPAK

Pelatihan sebelumnya yang telah dilakukan di Lamongan menginspirasi diadakannya pelatihan di Kecamatan Kraton Pasuruan ini. Pada saat itu pelatihan menggunakan Teknologi Tepat Guna berupa Alat Pengasapan Ikan seperti ditunjukkan pada gambar 3



Gambar 3. Aneka Olahan Makan dari Bahan Ikan (Nugget, Pentol Bakso, Kerupuk, Stick)

Disamping itu pelatihan sebelumnya yang telah dilakukan di Ujungpangkah Gresik telah memotivasi tim pengabdian untuk melatih bagi kelompok masyarakat pesisir Pasuruan. Pelatihan yang dilatihkan pada saat itu adalah perdouk kerajinan kerrang seperti ditunjukkan pada gambar 4-6



Gambar 1. Handicraft yang dibuat dari bahan limbah kerang (Eko Nurmianto dan Nugroho, 2010)



Gambar 5. Produk jadi kerajinan kerang



Gambar 6. Suasana saat Pelatihan

Adapun kegiatan yang akan dilakukan di Desa Kalirejo, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan adalah kombinasi pelatihan yang telah dilakukan pada masyarakat Probolinggo dan Gresik.



Gambar 4. Wawancara dan Pengisian Formulir FGD (*Focus Group Discussion*) Kelompok Masyarakat Desa Kalirejo

SIMPULAN

Kesimpulan adalah masyarakat antusias untuk mengembangkan potensi perikanan dan kerajinan kerang yang meliputi :

1. Peningkatan penangkapan ikan dan kerang
 2. Peningkatan ketrampilan dalam memproses aneka olahan ikan dan aneka desain produk kerajinan
 3. Melaksanakan proses pemasaran *digital* terhadap aneka olahan ikan dan aneka produk kerajinan di berbagai tempat wilayah Pasuruan dan kota-kota di wilayah Jawa Timur
 4. Meningkatkan pemasaran produk perikanan dan produk kerajinan secara online
- Mengetahui target pasar dan rantai pasok dari produk perikanan dan kerajinan kerang.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih terutama kepada Kemendibudristek RI dan Institut Teknologi Sepuluh Nopember, yang telah memberikan bantuan pendanaan abdimas tahun anggaran 2021. Demikian juga terima kasih atas partisipasi masyarakat di Desa Kalirejo, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan atas terlaksananya abdimas ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur (2012a). Rekam Jejak Pembangunan Perikanan dan Kelautan di Jawa Timur. Surabaya
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur (2012b) Kementerian Kelautan dan Perikanan akan kembangkan potensi kelautan dan perikanan di Jawa Timur. Majalah Pro Ikan Edisi Ketiga, Surabaya
- Eko Nurmianto, Nugroho Priyo (2010) Peran Ergonomi Makro Dan Desain Produk Kerajinan Dalam Mengolah Limbah Pantai Menjadi Produk Kreatif (Best Practice: Pelaksanaan CSR di PT. PowerGen Jawa Timur, Probolinggo) *Prosiding Seminar Nasional XIV - FTI-ITS*, Surabaya.
- Eko Nurmianto, Naning Aranti Wessiani, Nugroho Priyo Negoro (2012a) IbM Ipteks bagi Masyarakat - Usaha Pengasapan Ikan Kec. Brondong, Kab. Lamongan. Laporan Akhir Program Litabmas, DP2M, Dikti, Jakarta