



KELOMPOK USAHA PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN IKAN GABUS (*Ophiocephalus striatus*), DI KECAMATAN TEMPE KABUPATEN WAJO

Husniati¹, Lendri¹

¹Staf Pengajar Jurusan Penangkapan Ikan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep

E-mail ; andi_husniati@yahoo.com

Abstract

Catfish is a kind of fish that many found in Tempe lake of Wajo district, it contains a lot of protein, so it helps in the growth process of children's brains, besides catfish extract can function as healing after surgery. Based on discussions with 2 partners, we can conclude some problems faced and the soon to be overcome so that the product can compete with other products, problems can be described as follows: (1) the use of fish flesh processing tool (shredded fish) so that product quality is better and durable, (2) the problem of product diversification from catfish raw material, (3) training on a simple on-line marketing (creating a Blog) and the manufacture of good packaging, (4) the problem of management that is the increasing of ability to manage business and improvement of accounting and financial administration. Target and outcome expected are: (1) the making of shredded fish, *fish gell* more hygiene, tasty and durable, (2) introduce and provide *spinner*, *fish mixer* that serve to help separate oil from fish flesh so shredded and fish gell be tasty, crunchy and durable without preservatives (3) the products can be *brand market* in Wajo district and able to compete in AFTA era, (4) cultivate the spirit of entrepreneurship to all members, (5) introduce a new product that had not yet made by 2 (two) partners such as *catfish otak-otak* and *catfish gellfish*, (6) the transfer of technology in oil separating process of fish flesh and fish flesh mixing with ingredient so that the efficiency and effectiveness of product, (7) increased knowledge about good marketing management so intertwined cooperation with retail or merchant, and (8) online marketing through blog "UD RATU SENGKANG SULSEL" as an online marketing medium. To achieve all targets and outcomes, the team conducted a variety of activities, includes socialization *ibM* activities, gives latest technology, provides training on making shredded fish, *kaki naga* and fish nuggets, develop entrepreneurship, and provide guidance on production and marketing management.

Keyword: *catfish, shredded fish,*

A. PENDAHULUAN

Danau Tempe berada dibagian barat Kabupaten Wajo, Sulawesi Selatan, tepatnya di Kecamatan Tempe, sekitar 7 km dari Kota Sengkang ibu kota Kabupaten Wajo menuju tepi Sungai Walanae. Danau tempe, memiliki kekhasan sehingga dijuluki sebagai mangkuk ikan Indonesia dan menjadi *landmark* kabupaten Wajo.

Danau Tempe yang luasnya sekitar 13.000 hektar ini, diketahui memiliki spesies ikan air tawar yang jarang ditemui ditempat lain. Hal ini karena danau tersebut terletak di atas lempengan benua Australia dan Asia. Danau ini



merupakan salah satu danau tektonik di Indonesia. Keanekaragaman hayati Danau Tempe, terlihat dari banyaknya jenis ikan di danau tersebut antara lain: ikan mas (*Cyprinus corpio*), ikan tawes (*Osteochillus hassellti*), ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*), ikan Sepatsiam (*Tricogasterpectoralis*), ikan Bungo (*Glosogobius guiris*), ikan Tambakan (*Helostoma temmicki*), dan ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Diantara jenis ikan air tawar tersebut, ikan gabus dominan ditemukan nelayan setempat.

UKM RATU yang beralamat Jl.Sudirman-Wajo kecamatan Tempe kabupaten Wajo, pemilik bernama Andi Misda sebagai Mitra- 1 memulai usahanya ditahun 2005, awalnya mitra-1 membuat abon ikan gabus untuk kebutuhan pribadi, tahun 2007 mitra I memproduksi/membuat abon ikan untuk dijual ke konsumen yaitu konsumen yang berada disekitar tempat tinggal mitra (kecamatan Tempe) pada saat itu mitra hanya memproduksi sekitar 5kg/hari abon ikan dan 2kg /hari bakso ikan dengan menggunakan alat pengolahan yang sederhana. Berawal dari proses tersebut akhirnya dari tahun ke tahun mitra I senantiasa mendapatkan pesanan / order dari masyarakat, empat tahun terakhir rata- rata pemesanan abon ikan dan bakso ikan kisaran 25 kg/hr abon ikan, 15kg/hari bakso ikan, melihat permintaan dari konsumen yang selalu meningkat. Mitra berinisiatif untuk menambah karyawan, sejak 2012 yaitu 3 karyawan, hanya saja sampai tahun 2015, Mitra I berproduksi dalam skala kecil, hal ini dikarenakan adanya keterbatasan alat dan prasarana produksi, selain permasalahan produksi, terdapat juga permasalahan dibidang manajemen yakni administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana,serta tidak memiliki manajemen produksi yang baik. Mitra II “UKM Mega Faika” berdiri sejak tahun 2012, mitra II adalah teman baik dari mitra I, awalnya mitra II merupakan pembuat kue jajanan anak SD yang dilakoni sejak tahun 2000, namun usaha tersebut sulit berkembang, sehingga mitra II mengeluhkan persoalan tersebut ketemannya yaitu kepemilik UKM RATU, berdasarkan keluhan tersebut, Andi Misda (Mitra I) menyarankan kepada Mitra II untuk membuat abon ikan gabus, tahun 2012 mitra II memproduksi abon ikan gabus



dengan menggunakan peralatan yang dipinjamkan oleh mitra I, awalnya mitra II memproduksi dengan rata-rata produksi 3 kg/hari abon ikan dan 1,5 kg/hari bakso ikan dan pemasarannya hanya disekitar kecamatan Tempe kabupaten Wajo, seiring dengan permintaan terus meningkat hal ini mempengaruhi perkembangan usaha Mitra II, berdasarkan informasi dari mitra, tahun 2014 mitra memproduksi/membuat abon ikan rata-rata 7kg/hari dan 5kg/hari bakso ikan, hanya saja sampai saat ini, Mitra II berproduksi apabila mendapatkan order/pesanan dari konsumen, hal ini dikarenakan adanya keterbatasan alat dan prasarana produksi, Selain permasalahan produksi, terdapat juga permasalahan dibidang manajemen yakni administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana, serta tidak memiliki manajemen produksi yang baik.

Permasalahan kedua mitra yang dapat dirumuskan secara bersama terdiri dari 2 aspek yaitu : 1) Masalah produksi yang terdiri dari . Keterbatasan alat dan prasarana produksi, mitra menggunakan alat pembuatan abon ikan, dan *fishgell* yang sangat sederhana dan tua sehingga alat tersebut tidak mampu memproduksi produk dalam jumlah yang besar. Pembuatan adonan belum tetap/tidak sesuai takaran (belum menetapkan perbandingan yang sesuai), . Proses pembuatan produk sangat sederhana sehingga tidak efisien dan efektif, kehygienisan produk belum terjaga dengan baik, dan Daya tahan produk sangat singkat ini disebabkan karena proses vakum dan kemasan. Aspek yang ke-2 yaitu masalah Manajemen terdiri dari; Kurangnya pengetahuan tentang penanganan bahan baku (ikan gabus), Kurangnya pengetahuan tentang cara pengolahan abon ikan dan *fish gell* sehingga dikhawatir kedua mitra tidak mampu bersaing di era AFTA, belum mengetahui penggunaan alat pengolahan pembuatan abon ikan, dan *fish gell*, kurangnya pengetahuan tentang diversifikasi produk perikanan, pengelolaan administrasi pembukuan dan keuangan masih sangat sederhana dan Strategi pemasaran belum baik.

Kegiatan Ipteks Bagi Masyarakat kami mempunyai target dan keluaran yang akan dicapai pada saat berakhirnya kegiatan tersebut, adapun target dan luaran tersebut disajikan sebagai berikut ; 1) Aspek Produksi, pada aspek



produksi target dan luaran yang akan dicapai antara lain pembuatan abon ikan, *fishgell* yang lebih higienis, enak dan tahan lama, selain itu, dalam program IbM ini juga memperkenalkan dan memberikan alat *spinner*, *mixer ikan* yang berfungsi untuk membantu memisahkan minyak dari daging ikan, sehingga abon dan *fishgell* yang akan dihasilkan enak, renyah dan tahan lama tanpa pengawet, sehingga produk bisa menjadi *brandmarket* kabupaten Wajo dan mampu bersaing di era AFTA, memperkenalkan produk baru yang selama ini kedua mitra belum membuatnya yaitu otak-otak ikan gabus dan *fishgell* gabus, terjadinya alih teknologi proses pemisahan minyak dari daging ikan dan pencampuran daging ikan dengan bumbu sehingga tercipta efisiensi dan efektifitas produksi, 2). Aspek Manajemen, target dan luaran yang akan di harapkan sebagai berikut; menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota, peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran yang baik sehingga terjalin hubungan kerjasama dengan retail atau pedagang, pembuatan *blog* sebagai media promosi produk secara on-line.

B. METODE PELAKSANAAN

Kesepakatan mitra dan tim pelaksana, permasalahan yang harus dipecahkan yaitu terdiri dari : 1) Penggunaan alat pengolahan daging ikan (abon ikan) sehingga kualitas produk lebih baik dan tahan lama, penambahan peralatan untuk produksi, 2) Diversifikasi produk berbahan baku ikan gabus, 3) Pelatihan tentang pemasaran secara on-line sederhana (pembuatan Blog) dan pembuatan kemasan yang baik, 4) Masalah manajemen yaitu peningkatan kemampuan pengelolaan usaha dan membenahan administasi pembukuan dan keuangan. Dalam menyelesaikan permasalahan tersebut metode yang kami terapkan yaitu ; 1). Sosialisasi program Ipteks Bagi Masyarakat di depan pegawai dinas Kelautan dan Perikanan Kab. Wajo Sul-Sel



Gambar 1. Sosialisasi IbM di Depan Pegawai Dinas Kelautan dan Perikanan

Hal ini diharapkan agar setelah berakhirnya kegiatan IbM ada lanjutan pembinaan dan pengawasan mutu produksi dari instansi dinas Kelautan dan Perikanan, memberikan sentuhan teknologi/ alat produksi yang akan mampu meningkatkan hasil produksi dan mengurangi biaya produksi, 2). Mengadakan pelatihan pembuatan abon ikan, kaki naga dan nugget ikan sebagai bentuk tambahan variasi produk yang akan dihasilkan mitra (disertifikasi).



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Abon, Nugget dan Kaki Naga Ikan Gabus

Pada aspek Manajemen, kami mendorong kepada mitra untuk lebih serius dan giat dalam pengembangan produk yang telah dibuatnya, metode yang digunakan dalam menumbuhkan atau menambah semangat mitra dalam memproduksi lebih banyak kami menggunakan metode diskusi, menukar pengalaman dan lain-lainnya, dalam hal pemasaran kami juga ajarkan dan sekaligus membuat *Blog* yang bernama UD RATU SENKANG SULSEL sebagai media pemasaran on-line.



C. HASIL DAN URAIAN KEGIATAN

Hasil yang dicapai pada kegiatan IbM yaitu :

1. Mitra telah menerima teknologi peralatan yang dibutuhkan
2. Mitra mendapatkan metode dan komposisi baru dalam pembuatan Abon ikan gabus
3. Mitra telah mengetahui pembuatan nugget ikan dan kaki naga ikan, dan melakukan penjualan kedua produk baru tersebut sehingga menambah penghasilan mitra
4. Mitra telah memahami teknik memasarkan produk secara efisien dan efektif
5. Mitra mampu menurunkan biaya operasional kisaran 10% sehingga mitra menurunkan harga jual produk yang dihasilkannya, hal ini disebabkan karena adanya penambahan alat produksi dan metode baru pembuatan abon ikan gabus yang mampu mengurangi pemakaian tenaga kerja serta efisiensi waktu dalam pembuatan produk
6. Adanya kemasan baru yang digunakan oleh mitra
7. Adanya blog dengan nama UD RATU SENGKANG SULSEL sebagai media pemasaran on-line

D. KESIMPULAN

Permasalahan yang dirumuskan terdiri dari 2 aspek yaitu aspek produksi dan aspek manajemen, aspek produksi terdiri dari (1) Keterbatasan alat dan prasarana produksi, (2). Pembuatan adonan belum tetap/tidak sesuai takaran (belum menetapkan perbandingan yang sesuai, (3). Proses pembuatan produk sangat sederhana sehingga tidak efisien dan efektif, (4). Kehigienisan produk belum terjaga dengan baik, (7). Daya tahan produk sangat singkat ini disebabkan karena, proses vakum dan kemasan yang sederhana, dan Aspek Manajemen terdiri dari;1), menumbuhkan jiwa *entrepreneurship* untuk semua anggota, 2), peningkatan pengetahuan tentang manajemen pemasaran yang baik sehingga terjalin hubungan kerjasama dengan retail atau pedagang, pembuatan *blog* sebagai media promosi produk secara on-line



IbM memberikan manfaat kepada mitra yaitu adanya pengurangan biaya produksi pembuatan abon ikan, peningkatan pendapatan mitra dikarenakan biaya produksi berkurang dana produk jenis baru yang diproduksi oleh mitra.

E. UCAPAN TERIMA KASIH

Ketua LPMD Universitas Muslim Indonesia Makassar atas kesempatan dan bimbingannya.

F. DAFTAR PUSTAKA

Manado Poston Line. AFTA (2015). Perdagangan Bebas dan Kesiapan SDM Indonesia (didownload 12 febuari 2015)

Maksindo, (2015). [www. Maksindo.com](http://www.Maksindo.com). Toko mesin Maksindo Surabaya.com.

Fattah, N (2014). Alur Proses Fish Gell. Bahan kuliah Semester 3 PPNP. Pangkep. Sulawesi Selatan