

Pemanfaatan Limbah Industri Fillet Patin Untuk Produk Usaha Makanan Kreatif Pada Umkm Kejora Desa Margaagung Jati Agung Lampung Selatan

Utilization of Patin Fillet Industrial Waste for Creative Food Business Products at Umkm Kejora Margaagung Jati Agung Village, South Lampung

Nur Indariyanti* , Adni Oktaviana, dan Riris Yuli Valentine

Program Studi Budidaya Perikanan Politeknik Negeri Lampung

*Email: nurindariyanti@polinela.ac.id

ABSTRACT

One of the activities of the economic community in the village of Marga Agung is the Kejora UMKM which is engaged in the cassava-based processing industry. The problem faced by partners is the continuity of raw material availability and market competition. Solution to deal with these problems so that MSMEs continue to exist and increase in economic development, it is necessary to diversify the products produced. The Community Service activity aims to improve the economy through diversification of fish processing from the waste of catfish fillets. One of the processed products that can meet these criteria is skin crackers and Shredded fish with waste-based raw materials from the industrial production process of processing catfish fillets in the Lampung area produced by PT. Central Proteina Prima in Tanjung Bintang District. The material provided includes the selection of raw materials for product processing and packaging techniques. The evaluation results obtained after the activity are the average level of mastery of the raw material selection method with a score of 72, the ability to carry out processing practices 70. Partners have also been able to package and market the processed products locally. MSME income through this activity also began to show results. The benefits that produced through processing crackers from waste pangasius fillets can reach 50-80%, depending on the products produced.

Keywords: industrial catfish waste, creative food

Diterima: 10 Agustus 2018; **Disetujui :** 3 Oktober 2018

PENDAHULUAN

UMKM Kejora beralamat di Dusun 2, desa Marga Agung Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan. Daerah Marga Agung selain sebagai salah satu penghasil sayuran yang merupakan penopang kebutuhan sayur mayur untuk pasar Kota Bandar Lampung juga penghasil tanaman umbi-umbian seperti talas dan singkong. Kegiatan UMKM Kejora untuk ekonomi produktif adalah pada bidang pengolahan yaitu mengolah hasil pertanian dari bahan singkong untuk menjadi opak, kelanting dan kerupuk eyek-eyek.

Peran UMKM Kejora pada lingkungan masyarakat adalah mampu membantu menciptakan lapangan kerja dan usaha. Dengan adanya usaha pembuatan kerupuk ini juga mengurangi laju urbanisasi tenaga kerja dari desa ke kota. Karena pada umumnya tenaga kerja akan memilih lokasi kerja yang lebih dekat dengan huniannya agar lebih efektif dan efisien dalam pengaturan waktu serta lebih banyak waktu untuk berkumpul dengan keluarga.

Teknologi produksi kelanting, opak dan kerupuk eyek-eyek yang dilakukan oleh UMKM Kejora menggunakan bahan baku singkong jenis tertentu yang berasal dari lahan daerah sekitar UMKM. Permasalahan mitra adalah ketersediaan bahan baku dikarenakan pensuplaian bahan baku yang berasal dari petani tradisional yang belum memiliki tata kelola dan penjadwalan produksi secara berkesinambungan dengan baik. Sehingga di saat tertentu terjadi kekosongan atau kelangkaan stok bahan baku. Sedangkan permasalahan pemasaran disebabkan karena banyaknya industri kerajinan olahan sejenis di daerah Lampung sehingga kompetisi pasar sangat ketat dan selama ini pemasaran belum memanfaatkan pasar yang berbasis informasi dan teknologi (IT). Tujuan pelaksanaan pengabdian ini adalah meningkatkan perekonomian melalui diversifikasi pengolahan ikan (Kerupuk dan abon ikan) dari limbah fillet patin, dan meningkatkan keterampilan pengolahan ikan limbah fillet patin

MASALAH

Berdasarkan permasalahan utama mitra yaitu terkait kontinuitas ketersediaan bahan baku dan ketatnya persaingan produk sejenis dipasaran, maka perlu inovasi diversifikasi olahan kerupuk yang memiliki keterjaminan kontinuitas ketersediaan bahan baku dan persaingan pasar yang belum terlalu kompetitif. Salah satu potensi bahan baku olahan kerupuk adalah limbah atau produk samping dari proses produksi industri pengolahan fillet ikan patin. Industri pembuatan fillet ikan patin di daerah Lampung diproduksi oleh PT. Central Proteina Prima yang berlokasi di Kecamatan Tanjung Bintang. Industri ini menghasilkan limbah atau produk samping berupa tulang ikan yang dapat diolah menjadi kerupuk kalsium (kerupuk yang memiliki nutrisi kalsium tinggi) . Kulit ikan yang dapat diolah menjadi kerupuk kulit ikan dan sowl mill atau sisa daging yang menempel pada kulit ikan yang dapat diolah menjadi kerupuk ikan.

METODE

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan antara bulan Juni – Agustus 2018 di Desa Margaagung Jati Agung Lampung Selatan. Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri dari limbah fillet patin berupa kulit, bumbu, sayuran, minyak, dan bahan tambahan. Untuk pengemasan produk menggunakan bahan styrofoam dan plastik wrapping. Sedangkan alat yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi peralatan memasak seperti kompor gas, wajan, blender, chopper, dan peralatan pendukung lainnya.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah melalui pelatihan dan pendampingan. Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi:

- a. Tahapan Persiapan
Tahapan persiapan ini dimulai dengan observasi lokasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat Marga Agung Kecamatan Jati Agung Lampung Selatan. untuk mendiskusikan strategi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di wilayah tersebut. Pada tahap persiapan ini, tim melakukan penyiapan sarana prasarana pelaksanaan kegiatan seperti peralatan standar minimal yang dimiliki oleh mitra sasaran dalam pengembangan usaha.
- b. Tahap Pelatihan Produksi, Pengemasan dan pemasaran
Pelatihan produksi ini diberikan kepada kelompok mitra dimulai dari pemilihan bahan baku olahan dan pelatihan cara pengolahan kerupuk dan abon. Kegiatan ini bersifat aktif dengan melibatkan peran mitra dalam proses pengolahan produksi. Materi dalam pelatihan ini diberikan kepada setiap peserta pelatihan untuk mempermudah peserta mencoba mengulang kembali secara mandiri sesuai dengan panduan materi yang diberikan. Kelompok mitra juga diberikan pelatihan pengemasan produk olahan bernilai jual sehingga kemasan memiliki daya tarik untuk dijual disamping kemasan dapat difungsikan untuk pengawetan makanan. Mitra juga diberikan keterampilan memasarkan produk hasil olahan kepada konsumen agar usaha yang dikembangkan ini dapat berkelanjutan.
- c. Pendampingan

Setelah pelatihan dilaksanakan, kelompok mitra didampingi sampai pada tingkat terampil. Target dari pendampingan yang dilakukan kepada kelompok mitra adalah mitra telah terampil mengolah produk kerupuk ikan dan abon serta berinovasi dengan produk olahan sehingga mampu memodifikasi olahan dengan rasa yang bervariasi. Selain itu mitra juga telah memiliki desain kemasan yang khas dan menjadi ciri produksi olahan mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Salah satu hasil yang diperoleh oleh kelompok mitra dalam kegiatan ini adalah aset usaha dalam bentuk peralatan pengolahan yang terdiri dari alat masak, alat penghalus bumbu, dan alat pengemas. Dengan adanya capaian ini, maka permasalahan belum adanya modal peralatan usaha sudah dapat diatasi oleh kelompok mitra. Seluruh peralatan ini sudah dipergunakan oleh mitra untuk mengembangkan usahanya (Gambar 1).



Gambar 1. Pelaksanaan pengabdian dan Penyerahan peralatan pengolahan

Pelaksanaan pelatihan pengolahan limbah fillet ikan patin di Desa Marga Agung Jati Agung sudah berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai dengan rencana kegiatan. Kelompok masyarakat mitra sangat antusias mengikuti dan menerima pendampingan yang dilakukan oleh tim kegiatan pengabdian. Mitra juga sudah mampu mengolah limbah fillet menjadi kerupuk kulit, dan abon. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian yang telah dilakukan, kegiatan ini mendapat respon positif dari para peserta, mereka sangat antusias mengikuti kegiatan.

Pada tahapan pelaksanaan pelatihan pembuatan kerupuk berbahan dasar limbah fillet patin, kelompok masyarakat sudah mampu menghasilkan kerupuk dan abon (Gambar 2). Dalam penilaian hasil produk, rasa kerupuk dan abon yang diproduksi sangat memuaskan. Kemampuan kelompok mitra untuk mengikuti dan melaksanakan setiap langkah dan tahapan kerja sudah sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. Aspek kebersihan dan ketertiban kerja kelompok mitra juga dinilai sangat baik.

Pelaksanaan kegiatan ini juga menekankan pada aspek inovasi dan keberlanjutan. Ditinjau dari aspek inovasinya, kelompok mitra juga mencoba untuk mengembangkan pengolahan ini dengan variasi rasa kerupuk dan abon. Pemilihan bahan baku dari limbah fillet patin ini didasari karena limbah ini belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat jika dimakan langsung dan harga jualnya mentahnya relatif murah, sehingga dengan adanya pengolahan menjadi kerupuk dan abon tersebut dapat lebih bernilai ekonomis. Kelompok mitra juga sudah mencoba memasarkan produk tersebut walaupun masih dalam tingkat lokal. Kendala yang dijumpai adalah belum adanya standarisasi BPOM terkait produk yang dihasilkan sehingga tentunya kepercayaan publik masih belum tinggi terhadap produk hasil. Dari aspek keberlanjutan, kelompok mitra juga terus melakukan produksi terhadap kerupuk dan abon. Kelompok juga berkomitmen untuk secara

bersama- sama mengembangkan usaha ini sehingga bisa menjadi salah satu produk unggulan desa yang dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.



Gambar 3. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan limbah fillet patin

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan disimpulkan bahwa diversifikasi pengolahan dari limbah fillet patin merupakan salah satu cara yang sangat efektif untuk meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya UMKM Kejora. Cara ini sangat efektif sebab ketersediaan selalu ada dan harganya murah. Dengan adanya diversifikasi tersebut, maka untuk produksi tidak terkendala kelangkaan bahan baku. Sasaran kelompok masyarakat yang paling efektif untuk usaha diversifikasi olahan limbah fillet patin adalah ibu-ibu karena memiliki waktu luang yang lebih banyak. Keuntungan yang dapat diperoleh dari hasil olahan fillet patin mencapai 60-80% modal bahan dasar. Adapaun rencana lanjutan yang dapat dilakukan dari kegiatan ini adalah menguji kandungan gizi dari produk yang dihasilkan dan mengurus izin dari BPOM serta memperluas wilayah pemasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Politeknik Negeri Lampung dengan pendanaan DIPA Tahun Anggaran 2018, No : 2214.10 /PL15.8/PM/2018.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1993. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 1993. Kumpulan Hasil-Hasil Perikanan Pasca Panen Perikanan. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, Jakarta.
- Anonim. 2009. Departemen Kelautan dan Perikanan. Program Prioritas Pengembangan Perikanan Dan Kelautan. *Siaran Pers*. Departemen Kelautan Dan Perikanan. Jakarta.
- Hadiwiyoto, S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Ilyas, Sofyan. 1993. Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Jilid II. Teknik Pembekuan Ikan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.