

PENINGKATAN NILAI TAMBAH PADA IKAN BANDENG MENJADI ANEKA PRODUK FROZEN FOOD BERNILAI EKONOMIS PADA ASOSIASI UMKM KECAMATAN SIDAYU KABUPATEN GRESIK

Akhmad Wasiur Rizqi¹, Deny Andesta²

^{1,2}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Gresik

Email : akhmad_wasir@umg.ac.id

ABSTRAK

Kontribusi UMKM bagi perekonomian Indonesia sudah tidak diragukan lagi. UMKM memiliki tingkat penyerapan tenaga kerja sekitar 97% dari seluruh tenaga kerja nasional dan memiliki kontribusi terhadap produk domestik bruto (PDB) sekitar 57%. Oleh sebab itu perlu dilakukan dukungan secara serius dan mendalam terkait bagaimana UMKM dapat berkembang dan berkelanjutan guna memberikan manfaat yang sangat positif bagi perekonomian dan kesejahteraan bangsa. Pengabdian interinternal masyarakat yang mengambil tema peningkatan nilai tambah produk dengan objek pengabdian yang ditujukan untuk pelaku usaha UMKM yang tergabung dalam asosiasi UMKM kecamatan Sidayu yang berlokasi di Desa Mriyunan, Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. Pengabdian kepada masyarakat ini merupakan suatu wujud partisipasi kampus khususnya jurusan Teknik Industri Muhammadiyah Gresik dalam meningkatkan kemampuan sumberdaya lokal yakni usaha UMKM. Tujuan Pengabdian Kepada Masyarakat sendiri adalah untuk meningkatkan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi para pelaku UMKM agar produk yang dihasilkan memiliki nilai tambah melalui proses terlebih dahulu untuk dijadikan beberapa varian produk yang nantinya dikemas dalam bentuk frozen untuk membuat produk bisa lebih lama disimpan untuk dapat dipasarkan secara lebih luas. Sehingga diharapkan kedepannya dapat memberikan kontribusi positif melalui peningkatan harga jual dan daya saing produk.

Kata Kunci : Ikan Bandeng, UMKM, Frozen food.

1. PENDAHULUAN

Ikan bandeng merupakan salah satu jenis ikan yang cukup populer di Asia Tenggara dan telah banyak dibudidayakan di Indonesia khususnya di kecamatan Sidayu kabupaten Gresik. Selama ini penjualan ikan bandeng dilakukan secara langsung dari petani tambak ke agen pelelangan ikan basah. Penjualan semacam itu tentunya akan lebih menguntungkan pengepul dan kurang berpihak kepada petani dan masyarakat sekitar. Oleh sebab itu perlu dilakukan suatu proses untuk memberikan nilai tambah dari ikan bandeng sebagai suatu olahan makanan yang nantinya akan meningkatkan nilai ekonomis dari ikan bandeng itu sendiri dan juga mampu memberdayakan UMKM, masyarakat, dan juga petani setempat (Khoiriyah, Saad, Prihatini, & Rahayu, 2019).

Nilai tambah menurut (Evitha, 2019) nilai tambah sebagai selisih antara nilai output produksi yang dihasilkan perusahaan dengan input (biaya antara) yang dikeluarkan. Simatupang dan (Afandy, Dipokusumo, & Sudjarmiko, 2020) menyebutkan, pengembangan agriindustri di Indonesia mencakup berbagai aspek, diantaranya menciptakan nilai tambah, menciptakan lapangan kerja, meningkatkan penerimaan devisa, pemerataan pendapatan, bahkan mampu menarik pembangun sektor pertanian sebagai sektor penyedia bahan baku. Pengertian nilai tambah (*value added*) adalah pertambahan nilai suatu komoditas karena mengalami proses pengolahan, pengangkutan ataupun penyimpanan dalam suatu produksi. Dalam proses pengolahan nilai tambah dapat didefinisikan sebagai selisih antara nilai produk dengan nilai biaya bahan baku dan input lainnya, tidak termasuk tenaga kerja. Sedangkan margin adalah selisih antara nilai produk dengan harga bahan bakunya saja. Dalam margin ini tercakup komponen faktor produksi yang digunakan yaitu tenaga kerja, input lainnya dan balas jasa pengusaha pengolahan (Rahim, Bela, Mutmainnah, & Araswati, 2019).

Oleh sebab itu perlu untuk dilakukan suatu pelatihan untuk UMKM untuk mencoba bergerak pada produk *frozen food*. Kegiatan pelatihan dilakukan melalui pengabdian masyarakat yang merupakan program tri dharma dosen. Dalam pelatihan peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng menjadi produk *frozen food* peserta akan diberikan materi, pemaparan tentang kebermanfaatannya dan peluang usaha baru melalui olahan produk frozen.

2. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian yaitu penelitian kualitatif. Pada penelitian ini, bertujuan untuk memberikan informasi mengenai gambaran proses pelaksanaan pengabdian pelatihan peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng menjadi produk *frozen food* di UMKM Asosiasi Sidayu. Adapun penjelasannya sebagai berikut :

1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Pada tahapan kegiatan pengabdian masyarakat, diawali dengan penjelasan program kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, dilanjutkan dengan kegiatan materi beserta tahapan setiap kegiatan, Adapun gambar pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat sebagai berikut :

- Sosialisasi kegiatan pengabdian masyarakat kepada para peserta yaitu pelaku UMKM yang bergerak pada produk *frozen food*. Dalam sosialisasi ini menjelaskan latar belakang kegiatan, target, dan tujuan kegiatan
- Penjelasan materi peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng yang disampaikan oleh pemateri. Dalam kegiatan ini memberikan penjelasan serta memberikan pemahaman peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng produk untuk meningkatkan nilai jual produk dan pemberdayaan masyarakat.

2. Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan Pengabdian Masyarakat diselenggarakan di kantor Kesekretariatan Asosiasi UMKM Sidayu, Desa Mriyunan, Kecamatan Sidayu Kabupaten Gresik. kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan pada hari minggu tanggal 19 Maret 2021, pukul 08.00 – 12.00 WIB.

3. Bahan

- Ikan bandeng
- Terpung terigu
- Tepung maizena
- Gula
- Garam
- Merica

4. Peralatan

- Vacum press
- Plastik
- Ruang untuk seminar dan pelatihan
- LCD
- PC

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil dan pembahasan ini menjelaskan tentang kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pelatihan peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng menjadi produk *frozen food*, Adapun penjelasannya sebagai berikut :

Edukasi Tentang Kebermanfaatan Nilai Tambah Produk

Pada proses edukasi, pemateri menjelaskan pentingnya peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng kepada peserta. Pemateri yaitu Bapak Akhmad Wasiur Rizqi menjelaskan bahwa dengan sedikit olahan atau proses yang dilakukan akan memberikan nilai tambah kepada produk sehingga meningkatkan nilai jual serta mampu menarik konsumen untuk membeli produk. Pemateri juga menjelaskan manfaat pemberian proses juga dapat menyerap tenaga kerja, UMKM bisa memberdayakan para pemuda maupun ibu-ibu rumah tangga untuk bisa bekerja dan memiliki tambahan penghasilan.

Pemateri juga menjelaskan pentingnya desain kemasan dengan menggunakan teknologi yang sudah berkembang seperti menggunakan handphone dan PC (Komputer). Pemateri menjelaskan penggunaan alat yang mudah dipahami dalam mendesain kemasan tersebut, seperti smartmockups dan aplikasi canva.



Gambar 1. Penyampaian materi



Gambar 2. Tanya jawab peserta

Pada kegiatan ini, merupakan hasil dari pelatihan peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng menjadi produk *frozen food*. Peserta menampilkan hasil karya mereka untuk ditampilkan. Pemateri memberikan masukan untuk perbaikan selanjutnya. Pemateri juga melakukan diskusi dengan peserta mengenai dengan adanya kemampuan dan kreativitas yang dimiliki oleh UMKM maka dapat meningkatkan omset penjualan dan laba



Gambar 3. Pemateri menyampaikan tahapan awal pembuatan ikan di canva



Gambar 4. Tampilan produksi ikan dikemas frozen food

4. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari kegiatan pengabdian masyarakat tentang pelatihan peningkatan nilai tambah pada ikan bandeng menjadi produk *frozen food*, memberikan informasi kepada peserta terutama pelaku UMKM mengenai pentingnya proses nilai tambah pada suatu produk sehingga dapat dihasilkan produk yang lebih baik dan mampu memberikan kontribusi positif bagi masyarakat sekitar. Selain itu dengan adanya pelatihan tersebut, dapat memberikan tambahan skill untuk pelaku UMKM dalam mengolah bahan baku utama dari ikan bandeng..

B. Saran

Saran untuk selanjutnya, melakukan kerja sama secara berkelanjutan dalam pelatihan desain kemasan tersebut sebagai bahan untuk evaluasi dan monitoring dan dapat dilanjutkan dengan program lainnya yang mendukung UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, I., Dipokusumo, B., & Sudjatmiko, P. (2020). Di kecamatan palibelo kabupaten bima (kasus pada usaha bandeng presto) study of added value of milkfish processing at palibelo district in bima regency (case of milkfish presto). *21*(3), 194–201.
- Evitha, Y. (2019). Tantangan Industri Cold Supply Chain Produk Makanan Beku. *Jurnal Logistik Indonesia*, *2*(2), 25–28. <https://doi.org/10.31334/jli.v2i2.295>
- Khoiriyah, N., Saad, M., Prihatini, E. S., & Rahayu, A. P. (2019). Analisis Pendapatan Dan Nilai Tambah Otak-Otak Ikan Bandeng (Chanos Chanos) Di Kecamatan Lamongan (Kota) Kabupaten Lamongan. *Grouper*, *10* (2), 31. <https://doi.org/10.30736/grouper.v10i2.55>
- Rahim, A. R., Bela, N. D., Mutmainnah, M., & Araswati, Z. (2019). Sosialisasi Dan Implementasi Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng Desa Karanggeneng Kec. Karanggeneng Kab. Lamongan. *DedikasiMU(Journal of Community Service)*, *1*(1), 1. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v1i1.1083>