PRO SEJAHTERA
(Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) *p-ISSN 2656-5021*
Volume 3 Maret 2021 *e-ISSN 2657-1579*

PKM DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN BERBASIS IKAN PATIN BAGI POKLAHSAR AL KHALIFI

Leila Ariyani Sofia 1[1, *], Rizmi Yunita 2[2]
[1] Agrobisnis Perikanan/Universitas Lambung Mangkurat, Jl. A.Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia
[2] Manajemen Sumberdaya Perairan/Universitas Lambung Mangkurat, Jl. A.Yani Km 36, Banjarbaru, Indonesia
*Corresponding author: leila.ariyani@ulm.ac.id

Abstrak. Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Olahan Perikanan Al-Khalifi merupakan salah satu poklahsar di Kecamatan Martapura yang telah mengembangkan produk olahan berbahan utama ikan patin. Namun dalam perkembangannya poklahsar masih menghadapi permasalahan dalam upaya meningkatkan omset. Salah satu kendala yang dihadapi kelompok adalah keterbatasan variasi produk olahan yang dihasilkan, Oleh sebab itu, untuk menangkap peluang permintaan konsumen guna meningkatkan profitabilitas usaha maka perlu adanya upaya diversifikasi produk olahan ikan patin. Tujuan kegiatan PKM ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan teknis diversifikasi produk olahan ikan patin bagi anggota poklahsar. Metode kegiatan PKM yang diterapkan adalah (1) pertemuan dan diskusi; (2) penyampaian materi; (3) demonstrasi dan redemonstrasi; serta (4) evaluasi kegiatan. Penyuluhan telah memberikan perubahan sikap dan pengetahuan khalayak sasaran (kelompok mitra) dari yang kurang mengetahui menjadi cukup banyak mengetahui tentang variasi produk olahan perikanan berbasis ikan patin. Penyuluhan yang diberikan telah berdampak pada penurunan variasi pengetahuan dan kemampuan diantara sasaran suluh dalam pengembangan usaha produk olahan ikan patin sehingga pengetahuan mitra cenderung mengarah ke tingkat yang sama (merata).

Kata kunci: ikan patin, olahan, diversifikasi, produk, poklahsar

1. PENDAHULUAN

Produksi ikan patin dari sentra budidaya kawasan minapolitan di Kabupaten Banjar cenderung mengalami peningkatan seiring dengan diluncurkannya program PUMP-BP (Pengembangan Usaha Masyarakat Pedesaan – Budidaya Perikanan) yang bertujuan memberikan bantuan dana bergulir dan pendampingan bagi pengembangan usaha masyarakat perikanan. Produksi ikan patin dari kawasan minapolitan ini dalam periode 2012 – 2016 mencapai 11.200,7 ton – 21.098,4 ton per tahun (Dinas Perikanan Kabupaten Banjar, 2017). Produk budidaya tersebut umumnya dijual pembudidaya dalam bentuk segar ke pengumpul ataupun konsumen akhir. Baru sebagian hasil produksi dijadikan bahan baku untuk proses pengolahan lebih lanjut. Produk olahan ikan patin dari Kabupaten Banjar yang telah dipasarkan secara luas berupa kerupuk (Sofia, 2011). Pengolahan hasil perikanan merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan nilai dan mengoptimalkan pemanfaatan produksi budidaya perikanan. Produk olahan perikanan yang bervariasi dan memiliki daya simpan cukup lama akan mampu menjangkau pasar dan konsumen secara lebih luas sehingga berpotensi untuk meningkatkan nilai tambah produk (Effendi dan Oktariza, 2006).

Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) Olahan Perikanan Al-Khalifi merupakan salah satu poklahsar di Kecamatan Martapura yang telah mengembangkan produk olahan berbahan utama ikan patin. Usaha kelompok ini telah dijalankan lebih kurang 3 tahun. Motivasi awal kelompok yang beranggotakan kaum perempuan ini adalah untuk mengisi waktu luang dengan kegiatan yang lebih produktif yaitu dengan melakukan kegiatan pengolahan hasil perikanan, sehingga akan dapat menambah penghasilan, terutama bagi keluarga. Umumnya anggota poklahsar telah memiliki pengetahuan dasar pengolahan hasil perikanan, dimana pengetahuan ini mereka dapatkan dari beberapa pelatihan pengolahan yang diikuti dan hasil belajar mandiri. Namun dalam perkembangannya poklahsar masih menghadapi permasalahan dalam upaya meningkatkan omset. Salah satu kendala yang dihadapi kelompok adalah keterbatasan variasi produk olahan yang dihasilkan, dimana produk yang dihasilkan masih berupa bakso dan nugget. Sementara permintaan konsumen terhadap produk apabila dilihat dari aspek selera tentunya akan berbeda-beda. Oleh sebab itu, untuk menangkap peluang permintaan konsumen guna meningkatkan profitabilitas usaha maka perlu adanya upaya diversifikasi produk olahan ikan patin.

© Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat

Diversifikasi produk adalah upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar yang baru, atau keduanya dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas dan fleksibilitas (Tjiptono, 2001), serta menimbulkan kepuasan pelanggan (Wijaya & Karneli, 2017). Selain itu, diversifikasi produk diartikan sebagai upaya perluasan pasar melalui pemilihan barang atau jasa ataupun memperbaiki tipe, warna, mode, ukuran, jenis dari produk yang sudah ada dalam rangka memperoleh laba maksimal (Effendi, 1996). Tujuan kegiatan PKM ini adalah memberikan informasi dan pengetahuan teknis diversifikasi produk olahan ikan patin bagi anggota poklahsar.

2. METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan di Poklahsar Al Khalifi Desa Bincau Kecamatan Martapura Kabupaten Banjar, Kalimantan Selatan pada bulan Agustus sampai Oktober 2020. Metode kegiatan PKM kepada mitra meliputi beberapa kegiatan yaitu pertemuan dan diskusi, penyampaian materi diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin, demonstrasi dan redemonstrasi, serta proses evaluasi.

2.1 Pertemuan dan Diskusi

Pertemuan dan antara Tim Pengabdi dan Kelompok Mitra. Pertemuan ini bertujuan untuk mengkoordinasikan kegiatan dan mencari titik temu dalam upaya pengembangan produk olahan berbasis ikan patin sebagai upaya diversifikasi usaha dan peningkatan penghasilan, serta pemberdayaan masyarakat.

2.2 Penyampaian Materi

Materi yang disampaikan dalam kegiatan ini berupa petunjuk praktis dan mudah dipahami oleh anggota poklahsar dan diharapkan mampu memperjelas apa yang akan disampaikan dalam kegiatan demonstrasi dan redemonstrasi. Dalam penyampaian materi diharapkan terjadi komunikasi dua arah, sehingga materi penyuluhan dapat diserap dan dipraktikkan dengan baik nantinya. Penjelasan materi dilakukan secara lisan dengan bantuan multimedia (Pattekai, 2013), dan materi dalam bentuk cetak (brosur) yang muatannya dipersiapkan berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dan beberapa referensi terkait, serta telah disesuaikan dengan kebutuhan kelompok mitra (Wahyudi dan Gunari, 2013).

2.3 Demonstrasi dan Redemonstrasi

Demonstrasi pengolahan produk berbasis ikan patin dengan beberapa variasi dilakukan oleh Tim Pengabdi dan redemonstrasi dilakukan oleh anggota poklahsar, yaitu pengolahan produk kaki naga, otak-otak, dan sempol ikan. Kegiatan pada bagian ini meliputi:

(1) Persiapan peralatan dan bahan
- Peralatan yang digunakan dalam pembuatan olahan ikan patin adalah satu set kompor gas, wajan, soled, spatula, panci untuk mengukus, tampah, pisau, baskom, *blender*, cobek dan mutu.
- Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat olahan ikan patin yang masih mentah berupa daging ikan patin yang telah dibersihkan; bahan pendukung (tepung tapioka, telur, garam dan bumbu, minyak goreng, air).

(2) Proses pembuatan
- Pembuatan adonan dasar:
  Daging ikan utuh direndam dalam air yang sudah diberi garam dan es batu selama 15 menit. Setelah 15 menit angkat daging ikan dan diperas menggunakan kain kasa untuk memisahkan air dari daging ikan. Kemudian daging dihaluskan dengan cara ditumbuk atau digiling. Lalu bumbu-bumbu (merica, bawang putih, garam) yang telah dihaluskan dicampur dengan daging lumat sambil diuleni dan dimasukkan tepung tapioka sedikit demi sedikit. Pengadukan terus dilakukan hingga adonan tercampur merata dan tidak lengket di tangan, kemudian ditambahkan putih telur satu butir untuk setiap 1 kg adonan.
- Pencetakan adonan sesuai produk yang akan dihasilkan
  Untuk olahan sempol pencetakan yaitu dengan cara adonan diletakkan pada telapak tangan, dikepal-kepal dan dibuat memanjang seperti telunjuk, kemudian ditusukan stik dari bilahan bambu. Kemudian dimasukkan dalam air hangat dan dibiarkan selama 20 menit, kemudian rebus dalam air mendidih sampai sempol

mengapung sebagai tanda telah matang. Sempol yang telah matang kemudian diangkat dan ditiriskan biarkan sekitar 15 menit.

Untuk olahan otak-otak hampir sama dengan cara pengolahan sempol, tetapi sedikit pipih dan tidak menggunakan stik sebagai pegangan.

Untuk olahan kaki naga. Cara pembuatannya adalah daging ikan patin dihaluskan, masukkan bumbu berupa garam, pala, merica, penyedap rasa, gula, dan daun bawang. Kemudian digiling hingga halus dan ditambahkan telur dan aduk hingga rata. Adonan ditambahkan roti tawar yang telah dipotong-potong dan diaduk sebentar. Adonan diangkat dan diaduk dengan solet, dimasukkan dalam cetakan/loyang dan dikukus selama 30 menit dari saat air mendidih atau bila ditusuk dengan lidi terasa kalis/tidak lengket. Setelah dikukus adonan diangkat dan didinginkan, lalu dipotong-potong berbentuk bulat dan diberi stik sebagai pegangan, Potongan kaki naga dicelupkan dalam *butter mix* atau putih telur, kemudian digulingkan atau dibalut dengan tepung roti/panir.

(3) Proses pengemasan

Sebelum dipasarkan ke konsumen maka produk olahan ikan patin yang telah jadi terlebih dahulu dikemas dengan menggunakan plastik transparan untuk pengemasan produk makanan dan diberi label produk.

2.4 Pendampingan dan Evaluasi

Selama pelaksanaan semua tahapan kegiatan mulai dari penyuluhan (penjelasan teori) hingga demonstrasi, anggota kelompok mitra selalu diberi pelatihan secara bertahap dan selalu didampingi tim pengabdi, sehingga mereka dapat mandiri dan mengelola usaha pengolahan ikan berbasis ikan patin secara optimal agar diperoleh keuntungan yang maksimal.

Data hasil observasi terhadap kegiatan yang telah dikumpulkan dianalisis secara deskriptif. Sedangkan evaluasi keberhasilan untuk jangka pendek dilakukan dengan membandingkan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan motivasi anggota poklahsar dalam menerapkan teknologi. Pengujian dilakukan dengan membandingkan tingkat pengetahuan sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung perbandingan dilakukan dengan menggunakan uji dua pihak (Sudjana, 1984), dengan persamaan:

$$t\ hitung = \frac{y-x}{S\sqrt{1/n1 + 1/n2}}$$

Kriteria pengujian :
Terima Ho, jika t_1-1/2a < t < t_1 – 1/2a
Tolak Ho, untuk harga-harga lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Pelaksanaan Kegiatan PKM

Kegiatan PKM yang telah dilaksanakan berupa kunjungan dan pertemuan dengan kelompok mitra dengan tujuan memberikanan penjelasan tentang pengembangan produk olahan berbahan baku ikan patin, pengemasan dan *labeling* produk. Untuk lebih memudahkan pemahaman peserta suluh maka penyuluhan dilengkapi pula dengan materi yang disajikan dalam bentuk brosur (Gambar 1). Selain itu, pada kegiatan ini juga diadakan sesi tanya jawab dengan tujuan memberikan kesempatan bagi peserta suluh untuk bertanya terkait materi suluh ataupun menyampaikan beberapa permasalahan yang mereka alami.

Sasaran suluh cukup antusias menyimak materi yang disampaikan oleh tim pengabdi karena menurut mereka memang dapat memberikan manfaat yang cukup berarti bagi peningkatan hasil usaha pengolahan yang selama ini mereka kerjakan. Pada kegiatan PKM ini juga dilakukan demonstrasi pengolahan produk berbahan baku ikan patin berupa produk olahan ikan patin yang didemontrasikan adalah sempol, kaki naga, dan otak-otak.

Gambar 1. Penyuluhan Diversifikasi Olahan Ikan Patin

Selama pelaksanaan PKM berbagai tahapan kegiatan dari penjelasan teori hingga praktik pembuatan produk, anggota kelompok mitra selalu diberi pelatihan bertahap dan pendampingan oleh tim pengabdi (Gambar 2). Dengan demikian kelompok mitra dapat mandiri mempersiapkan dan membuat produk olahan perikanan dari bentuk yang sederhana sesuai pengetahuan dan kemampuan mereka, dan nantinya dapat mengembangkan kreasi produk olahan perikanan lainnya.

Gambar 2. Pendampingan Diversifikasi Produk Olahan Ikan Patin

3.2 Hasil Evaluasi Pengetahuan Sasaran PKM

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan khalayak sasaran tentang produk olahan perikanan berbahan ikan patin maka dilakukan pendataan dengan mengajukan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu kepada khalayak sasaran. Pengajuan daftar pertanyaan dilakukan sebelum dan sesudah diadakan kegiatan penyuluhan. Hasil evaluasi awal dan evaluasi akhir kemudian dianalisis dengan menggunakan analisis uji dua pihak sehingga akan diketahui perubahan sikap dan pengetahuan khalayak sasaran. Pada evaluasi awal diketahui bahwa nilai rata-rata pengetahuan kelompok mitra terhadap pengembangan usaha produk olahan perikanan berbahan ikan patin adalah 14,7. Setelah dilakukan penyuluhan terjadi peningkatan pengetahuan kelompok mitra dengan nilai rata-rata sebesar 29,7. Hasil analisis juga menunjukkan terjadi penurunan variasi nilai jawaban sasaran suluh dari 5,12 menjadi 4,68 (Tabel 1). Dengan demikian, adanya kegiatan penyuluhan telah memberikan pengaruh pada penurunan variasi pengetahuan sasaran suluh ke arah tingkat pengetahuan yang lebih merata (sama).

Hasil pengujian perbedaan tingkat pengetahuan kelompok mitra sebelum dan sesudah kegiatan penyuluhan diperoleh nilai t hitung sebesar 10,14. Untuk jumlah responden sebanyak 10 orang dan tingkat kepercayaan (α) sebesar 95% pada 2 sisi diperoleh nilai t tabel sebesar 2,26. Kemudian dengan membandingkan antara t hitung dengan t tabel diketahui bahwa t hitung > t tabel, berarti secara statistik telah terjadi perubahan sikap dan pengetahuan khalayak sasaran (kelompok mitra) dari yang mengetahui menjadi lebih banyak mengetahui tentang pengembangan usaha produk olahan ikan patin.

Tabel 1. Hasil analisis t-Test: Paired Two Sample for Means

	Sebelum	*Sesudah*
Mean	14,7	29,7
Variance	5,122222222	4,67777778
Observations	10	10
Pearson Correlation	-0,247420105	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	9	
t Stat	-13,56801051	
P(T<=t) one-tail	1,34389E-07	
t Critical one-tail	1,833112933	
P(T<=t) two-tail	2,68778E-07	
t Critical two-tail	2,262157163	

Sumber : Hasil pengolahan data primer (2020)

3.3 Hasil Evaluasi Pengetahuan Sasaran PKM

Faktor pendorong dalam kegiatan ini adalah besarnya kemauan anggota kelompok untuk mengembangkan usaha dengan meningkatkan kualitas dan kuantitas produk olahan. Umumnya anggota kelompok telah memiliki pengetahuan dasar pengolahan hasil perikanan sehingga mudah menerima teknis diversifikasi produk olahan perikanan. Sedangkan faktor penghambat dalam mencapai tujuan penyuluhan adalah ketidakpastian permintaan pasar produk menimbulkan keraguan kelompok untuk berproduksi dalam jumlah yang lebih besar.

Proses adopsi seseorang sampai pada tahapan yang meyakinkan dimana mereka mau menerapkan materi penyuluhan (bahan-bahan tuntunan/bimbingan) akan melalui beberapa tahapan. Pentahapan tersebut sebagai berikut:

a) Mengetahui dan menyadari materi yang disampaikan
b) Penaruhan minat terhadap materi yang disampaikan
c) Penilaian terhadap materi yang disampaikan
d) Melakukan percobaan terhadap materi yang disampaikan
e) Penerapan/adopsi terhadap materi yang disampaikan

Berdasarkan hasil evaluasi terhadap materi yang disampaikan dapat diketahui tahapan penerimaan khalayak sasaran berada pada tahapan Penilaian yaitu dicirikan dengan perubahan sikap dimana khalayak sasaran telah memberikan penilaian akan perlunya penganekaragaman produk olahan perikanan sehingga akan berdampak terhadap perluasan pangsa pasar, tidak hanya menunggu pemesanan tetapi mulai menawarkan produknya ke segmen pasar lainnya.

4. SIMPULAN

Penyuluhan telah memberikan perubahan sikap dan pengetahuan khalayak sasaran (kelompok mitra) dari yang kurang mengetahui menjadi cukup banyak mengetahui tentang variasi produk olahan perikanan berbasis ikan patin. Penyuluhan yang diberikan telah berdampak pada penurunan variasi pengetahuan dan kemampuan diantara sasaran suluh dalam pengembangan usaha produk olahan ikan patin sehingga pengetahuan mitra cenderung mengarah ke tingkat yang sama (merata).

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Universitas Lambung Mangkurat selaku penyandang dana pengabdian kepada masyarakat (SP DIPA-023.17.2.677518/2020 Revisi ke 01 Tanggal 16 Maret 2020), Lembaga Peneltian dan Pengabdian kepada Masyarakat ULM selaku koordinator dan fasilitator kegiatan penelitian, Ketua dan seluruh anggota Kelompok Pengolah dan Pemasaran (Poklahsar) Al Khalifi di Desa Bincau Kecamatan Martapura atas informasi, partisipasi aktif dan kerjasamanya sehingga kegiatan PKM ini dapat berjalan sesuai dengan yang diharapkan.

6. DAFTAR PUSTAKA

Dinas Perikanan Kabupaten Banjar. (2017). Laporan Tahunan Dinas Perikanan Kabupaten Banjar. Kalimantan Selatan.

Effendi, R. (1996). Marketing Manajemen. Malang: IKIP Malang.

Effendi, I. & Oktariza, W. (2006). Manajemen Agribisnis Perikanan. Jakarta: Penebar Swadaya.

Pattekai, Muh. (2013). Produksi Media Penyuluhan Audio Visual. Bimbingan Teknis Pembuatan Media Penyuluhan Perikanan tanggal 19 Desember 2013 di Jakarta. Jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Sofia, L.A. (2011). Analisis prospek industri pengolahan kerupuk ikan patin "Intan Sari" di Martapura, Kabupaten Banjar. Jurnal Fish Scientiae. 1 (2): 146-160.

Sudjana, M (1984). Metode Statistika. Bandung: Penerbit Tarsito.

Tjiptono. (2001). Manajemen Pemasaran dan Analisis Perilaku Konsumen. Yogyakarta: BPFE.

Wahyudi, A. & Gunari, I. (2013). Bimbingan Teknis Media Tercetak. Bimbingan Teknis Pembuatan Media Penyuluhan Perikanan tanggal 19 Desember 2013 di Jakarta. Jakarta: Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan Badan Pengembangan Sumberdaya Kelautan dan Perikanan Kementerian Kelautan dan Perikanan.

Wijaya, Y.E. & Karneli, O. (2017). Pengaruh diversifikasi produk dan harga terhadap kepuasan pelanggan (Studi pada pelanggan Kentucky Fried Chicken (KFC) Metropolitan City Pekanbaru). JOM FISIP. 4 (2): 1-15.