

**PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT DALAM TEKNOLOGI
DAN INOVASI PRODUK UNTUK MENINGKATKAN
PERTUMBUHAN UMKM**

**Edy Suryawardana
Dian Triyani
Raden Rara Lulus Prapti NSS**
Fakultas Ekonomi Universitas Semarang (USM)

Diterima: Oktober 2017. Disetujui: Januari 2018. Dipublikasikan: April 2018

ABSTRACT

Producers of milkfish processing in Semarang City have started to grow rapidly although still using the traditional ways one of them in the Village District Miroto Semarang Central and Jomblang Village Candisari District. Type of presto milkfish processing that has not been explored to the maximum is the processing of fishery products, especially product modifications such as pemindangan, milkfish bands, milkfish and milkfish presto presto without long-lasting and hygienic spines. Therefore PKM held small and medium enterprises in various processed products in milkfish presto "Barokah Hj. Sayati "and milkfish presto" ABI "in Semarang city.

Problems encountered in the field ranged from human resource factors, factors of production, financial factors and marketing factors and factors physical condition of production sites. The target of the implementation of PKM for the processors of milkfish products is to improve the ability to manage small and medium enterprises milkfish presto "Barokah Hj. Sayati "and milkfish presto" ABI "in Semarang City in production aspect through introduction of milling machine technology of banding fish spinner, spinner (spinner) and preservative product of microbial milkfish (vacuum pack) and management aspect covering aspect finance and marketing as well as human resources.

Outcome of the implementation of diversified products PKM diversified milkfish products are: from the aspect of production, the business management of processed milkfish products capable of producing products of good quality and durable milkfish with a selling price that can compete in the market. For example abon bandeng products, milkfish pepes, milkfish meatballs and milkfish brains; from the financial aspect, business management of processed milkfish products can perform financial planning for the production of processed products sold at the same time can manage the financial pre-production up to post production well; from the marketing aspect, business managers of processed milkfish products are able to do marketing planning to sell processed products, so that managers of these businesses can earn higher income through local and domestic marketing; from the aspect of human resources, the business managers of milkfish processing products capable of planning production processes, organizing tasks and job responsibilities, the implementation of product processing and product quality control, so that managers of these businesses can obtain better production results as well as to market in reliable products processed milkfish. Observing the problem, the Institute of Research and Community Service (LPPM) USM through the Faculty of Economics was moved to participate to provide assistance assistance to increase community revenues through the empowerment of presto milkfish product processing program quality and durable. With the processed products milkfish will realize improvements in the quality and income of the community, especially in the area of Miroto Sub-district of Semarang Central and Jomblang Sub-District Candisari Kota Semarang.

Keywords: *Community Partnership Program, Presto Milkfish Preparation, Small and Medium Enterprises*

ABSTRAK

Produsen pengolahan bandeng di Kota Semarang sudah mulai tumbuh dengan pesat meskipun masih menggunakan cara-cara tradisional salah satunya di Kelurahan Miroto Kecamatan Semarang Tengah dan Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari. Jenis olahan bandeng presto yang belum tergarap dengan maksimal adalah pengolahan hasil perikanan, terutama modifikasi produk misalkan pemindangan, otak-otak bandeng, abon bandeng dan bandeng presto tanpa duri yang awet tahan lama dan higienis. Oleh karena itu diadakanlah PKM usaha kecil dan menengah dalam berbagai produk olahan pada bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” di kota semarang.

Masalah yang ditemui di lapangan berkisar pada faktor sumberdaya manusia, faktor produksi, faktor keuangan dan faktor pemasaran dan faktor kondisi fisik lokasi produksi. Target dari pelaksanaan PKM bagi pelaku pengolah produk ikan bandeng adalah peningkatan kemampuan mengelola usaha kecil dan menengah bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” di Kota Semarang dalam aspek produksi melalui pengenalan teknologi mesin giling pemisah daging-duri ikan bandeng, mesin penghancur daging-duri (spinner) serta mesin pengawet produk bandeng anti mikroba (vacuumpack) maupun aspek manajemen yang meliputi aspek keuangan dan pemasaran serta sumber daya manusia.

Luaran dari pelaksanaan PKM diversifikasi produk olahan ikan bandeng adalah: dari aspek produksi, para pengelola usaha produk olahan ikan bandeng mampu menghasilkan produk dari ikan bandeng yang berkualitas baik dan tahan lama dengan harga jual yang dapat bersaing di pasaran. Misalnya produk abon bandeng, pepes bandeng, bakso bandeng dan otak-otak bandeng; dari aspek keuangan, pengelola usaha produk olahan ikan bandeng mampu melakukan perencanaan keuangan untuk hasil produksi olahan yang dijual sekaligus dapat mengelola keuangan pra produksi sampai dengan pasca produksi dengan baik; dari aspek pemasaran, para pengelola usaha produk olahan ikan bandeng mampu melakukan perencanaan pemasaran untuk menjual hasil produksi olahan, sehingga para pengelola usaha ini dapat memperoleh penghasilan yang lebih tinggi melalui pemasaran lokal maupun domestik; dari aspek sumber daya manusia, para pengelola usaha produk olahan ikan bandeng mampu melakukan perencanaan proses produksi, pengorganisasian tugas dan tanggung jawab pekerjaan, pelaksanaan pengolahan produk dan pengawasan mutu produk, sehingga para pengelola usaha ini dapat memperoleh hasil produksi yang lebih baik sekaligus dapat memasarkan secara handal produk olahan ikan bandeng. Mencermati permasalahan tersebut, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) USM melalui Fakultas Ekonomi tergerak untuk ikut partisipasi memberikan bantuan pendampingan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemberdayaan program pengolahan produk ikan bandeng presto yang berkualitas dan tahan lama. Dengan adanya produk olahan ikan bandeng akan mewujudkan peningkatan pada mutu dan pendapatan masyarakat khususnya di wilayah Kelurahan Miroto Kecamatan Semarang Tengah dan Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang.

Kata Kunci: Program Kemitraan Masyarakat, Olahan ikan bandeng Presto, Usaha Kecil dan Menengah

PENDAHULUAN

Analisis Situasi

Pertumbuhan sektor industri pengolahan di Kota Semarang menjadi salah satu faktor penting yang menjadi penggerak perekonomian, mengingat industri pengolahan merupakan sektor yang memiliki tingkat penyerapan tenaga kerja yang cukup besar. Salah satu industri yang berpotensi di Kota Semarang adalah industri pengolahan ikan bandeng. Berdasarkan data yang diperoleh dari Dinas Kelautan dan Perikanan Kota Semarang, diketahui bahwa konsumsi rata-rata ikan per kapita dapat dikatakan cukup menggembirakan karena selalu mengalami peningkatan dari tahun 2009-2016 yaitu sebesar 21,69 ikan / kg / kapita / tahun dan terus meningkat mencapai 22,68 ikan / kg / kapita / tahun di tahun 2016.

Melalui Konsep OVOP (*One Village One Product*), Kelurahan Miroto Kecamatan Semarang Tengah dan Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang sudah mulai tumbuh produsen pengolahan bandeng meskipun masih menggunakan cara-cara tradisional. Jenis olahan bandeng presto yang belum tergarap dengan maksimal adalah seni boga melalui pengolahan hasil perikanan, terutama modifikasi produk misalkan pemindangan, otak-otak bandeng, abon bandeng dan bandeng presto tanpa duri. Seharusnya suatu produk dapat memberikan nilai tambah atau *value added* yang lebih bagi konsumen maupun produsennya. Sehingga konsumen memperoleh banyak pilihan variasi menu olahan ikan bandeng sekaligus untuk memenuhi asupan gizinya serta produsen dapat meningkatkan pendapatannya. Olahan bandeng presto hampir sama dengan pindang bandeng tetapi memiliki kelebihan yaitu tulang dan duri dari ekor hingga kepala sangatlah lunak dan dapat dinikmati tanpa ada gangguan pada organ pencernaan konsumen.

Di Kelurahan Miroto Kecamatan Semarang Tengah terdapat usaha “Bandeng Presto Barokah Hj. Sayati” dan di Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari terdapat usaha “Bandeng Presto ABI”. Kedua usaha tersebut masih merupakan usaha industri kecil rumah tangga. Bandeng Presto Barokah Hj. Sayati dikelola oleh Ibu Sri Murtini berdiri dari tahun 2012. Pengelolaan usaha yang berjalan selama ini masih tradisional dibantu oleh tiga orang anggota keluarga. Proses produksi masih menggunakan alat presto manual. Bandeng presto dijual hanya dalam kisaran harga Rp.50.000,00 sampai dengan Rp.70.000,00 per kilogram olahan. Padahal, jika saja menggunakan mesin presto moderen beserta teknologi vacuumpack sebagai alat pengawet olahan produk dan menambahkan cita rasa, harga bandeng presto bisa menembus Rp 90.000,00 per kilogram olahan. Proses produksi masih bersifat *by order* baru kemudian produk akan dibuat sedangkan daerah pemasarannya terbatas hanya di wilayah Kota Semarang. Pengusaha kurang berani mengirim ke luar kota karena ketahanan bandeng presto hanya 1-2 hari tanpa menggunakan teknologi vacuumpack. Jika menggunakan teknologi vacuumpack maka

diperkirakan ketahanan bandeng presto dapat mencapai 7 hari. Promosi pemasaran produk telah dilakukan dengan mengikuti adanya pameran produk yang sering dilaksanakan oleh Pemerintah Kota Semarang bekerjasama dengan Dinas Perindagkop & UMKM Kota Semarang namun belum menjangkau area yang lebih luas disebabkan tidak adanya blog khusus untuk mempromosikan produk. Penentuan harga bandeng presto masih menggunakan metode sederhana (artinya sekedar bisa menutup biaya produksi).

Walaupun masih mengalami berbagai kendala, keberadaan usaha kecil bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” sangat berpengaruh pada keberadaan usaha mikro di sekitar lingkungan kelurahan. Hal itu terbukti bahwa ibu Sri Murtini memiliki kemampuan dalam hal mengolah ikan bandeng yang baik. Oleh karena itu ibu Sri Murtini sering menjadi rujukan oleh ibu-ibu rumah tangga di sekitar lingkungannya dan para siswa SMK tata boga untuk memberikan pengetahuan tentang pengolahan ikan bandeng. Dengan demikian ibu Sri Murtini mampu menjadi motivator di lingkungannya dalam hal pengolahan ikan bandeng dan menularkan pengalaman dan ilmunya kepada pihak yang ingin mengembangkan usaha mikro bandeng presto.

Usaha pengolahan bandeng presto yang lain adalah Bandeng Presto “ABI” yang dikelola oleh bapak Ali Mustahmidi, merupakan usaha mikro ikan bandeng yang sudah berjalan sejak tahun 2014. Usaha ini dikelola oleh anggota keluarga sendiri yang keseluruhan sejumlah 3 orang. Bandeng presto dijual hanya dalam kisaran harga Rp.50.000,00 sampai dengan Rp.70.000,00 per kilogram olahan. Padahal, jika saja menggunakan mesin presto moderen dan menambahkan cita rasa dan tahan lama, harga bandeng presto bisa menembus Rp 90.000,00 per kilogram olahan. Proses produksinya juga masih berjalan manual bahkan menggunakan teknologi vacoompack roti yang hasilnya tidak memuaskan. Penggunaan vacoompack roti mengakibatkan ketahanan atau waktu awet produk hanya berkisar 2 hari. Jika menggunakan vacoompack khusus ikan bandeng maka perkiraan ketahanan produk bandeng dapat mencapai 1 minggu. Pemasaran bandeng presto masih dilakukan secara tradisional yaitu *by order* dan lebih sering menjual sendiri. Selain itu promosi pemasaran produk telah dilakukan dengan mengikuti adanya pameran produk yang sering dilaksanakan oleh Pemerintah Kota Semarang bekerjasama dengan Dinas Perindagkop & UMKM Kota Semarang. Belum adanya blog untuk memasarkan produk bandeng mengakibatkan area pemasarannya hanya terbatas di Kota Semarang.

Meskipun masih belum mengelola usaha dengan efektif dan mengalami banyak kendala, usaha mikro bandeng presto bapak Ali Mustahmidi dapat memberikan percontohan bagi masyarakat di sekitarnya. Hal ini terbukti dengan banyaknya masyarakat dan siswa SMK tata boga yang menimba ilmu pengolahan bandeng presto kepada bapak Ali Mustahmidi.

Kemampuan dalam memilih dan mengolah ikan bandeng menjadikan bapak Ali Mustahmidi sebagai motivator bagi lingkungannya yang ikhlas mentrasfer ilmu dan pengalamannya.

Berikut ini disajikan gambar pemrosesan bandeng presto duri lunak secara tradisional. Penggunaan alat – alat sederhana dan tradisional belum dapat memberikan sifat higienis produk.

Gambar 1.1.
Alat Proses Sederhana



Gambar di atas menggambarkan penggunaan kompor berbahan bakar minyak tanah dan wajan presto yang sederhana. Kompor sederhana mengakibatkan lamanya proses presto duri lunak sehingga memakan waktu yang relatif lama dan biaya produksi yang besar. Pemakaian wajan sederhana akan mengakibatkan tingkat higienis produk yang rendah. Sehingga akan berpengaruh terhadap mutu produk.

Gambar 1.2.
Pengemasan Produk Tanpa Teknologi Vacoompack



Gambar di atas menggambarkan pembungkusan produk tanpa teknologi vacoompack. Apabila produk tidak menggunakan teknologi vacoompack mengakibatkan tidak lamanya keawetan bandeng presto duri lunak sehingga produk cepat mengalami pembusukan dan pengusaha dapat mendapatkan kerugian yang besar. Pemakaian teknologi vacoompack akan mengakibatkan produk awet sampai dengan 1 minggu.

Permasalahan Mitra

Berdasarkan analisis situasi di atas, permasalahan yang ada pada produk olahan bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” di Kota Semarang terletak pada :

a. Aspek sumber daya manusia.

Para pengolah produk ikan bandeng presto dalam kemampuan mengolah berbagai jenis macam produk terlihat sangat monoton, kurang kreatif dan inovatif. Hal ini menyebabkan sangat sulit dalam hal pemasarannya. Untuk itu, perlu diberdayakan dengan memberikan pelatihan dan workshop berbagai contoh produk olahan ikan bandeng yang akan mampu merebut pasar domestik. Workshop dan pelatihan meliputi pembuatan berbagai macam jenis produk olahan selain bandeng presto yaitu otak-otak bandeng, nugget bandeng, bakso bandeng, pepes bandeng, dan lainnya.

b. Aspek pemasaran.

Rendahnya pengetahuan pelaku usaha olahan ikan bandeng tentang pemasaran produk meliputi terbatasnya jenis produk yang dijual, penetapan harga yang kurang kompetitif, jangkauan pemasaran yang terbatas serta pengepakan produk (packaging) yang kurang menarik. Oleh karena itu pelaku usaha diberikan pelatihan tentang strategi pemasaran, pelatihan penetapan harga penjualan produk, pelatihan pengembangan jejaring pasar dan pelatihan pembuatan kemasan yang menarik minat pembeli.

c. Aspek produksi

Untuk melaksanakan diversifikasi produk olahan ikan bandeng masih menggunakan pola tradisional. Artinya produk ikan bandeng masih diolah dengan menggunakan alat- alat yang sederhana dan monoton sehingga hasilnya tidak maksimal, tidak higienis, pemrosesan produk memakan waktu yang lama sehingga terjadi pemborosan energi (bahan bakar) dan produk olahan memiliki waktu kadaluwarsa yang cepat. Hal itu sangat merugikan pengolah produk ikan bandeng. Untuk itu diperlukan alat-alat produksi yang lebih moderen, praktis, higienis, cepat dan tahan lama. Selain itu pelaku usaha diberikan pelatihan dan workshop cara berproduksi pangan yang baik dan diberikan pelatihan tentang metode pemakaian mesin yang baik dan aman.

d. Aspek Keadministrasian (keuangan)

Pada faktor ini yang menjadikan kekurangannya adalah tentang tata kelola pencatatan keuangan pengusaha kecil. Pencatatan keluar masuk kas pada saat pemrosesan bandeng presto masih sangat sederhana dan masih dicampurkan dengan keuangan keluarga. Oleh karena itu diperlukan pelatihan tentang tata kelola pencatatan keuangan UKM melalui komputer dengan program excell.

e. Aspek Promosi

Pada faktor ini yang masih dirasakan kurang adalah minimnya pemakaian blog untuk lebih mengenalkan produk-produk UKM bandeng presto. Untuk itu akan diadakan pelatihan pembuatan blog untuk mempromosikan produk-produk olahan bandeng presto bagi para pelaku usaha kecil.

Mencermati permasalahan tersebut, Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) USM melalui Fakultas Ekonomi tergerak untuk ikut partisipasi memberikan bantuan pendampingan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat melalui pemberdayaan program pengolahan produk ikan bandeng presto yang berkualitas. Dengan adanya pengolahan produk olahan ikan bandeng yang baik akan mewujudkan peningkatan pada mutu dan pendapatan masyarakat khususnya di wilayah Kelurahan Miroto Kecamatan Semarang Tengah dan Kelurahan Jomblang Kecamatan Candisari Kota Semarang Propinsi Jawa Tengah.

METODE PELAKSANAAN

Solusi yang Ditawarkan

Rumusan permasalahan yang dihadapi oleh usaha pengolahan produk ikan bandeng adalah bagaimana dapat meningkatkan penjualan produk dengan pengolahan produk ikan bandeng yang memiliki mutu unggul dan tahan lama serta efisien dalam produksinya sekaligus menentukan harga jual yang tepat sehingga usaha yang dikelola menjadi lebih berkembang. Lebih lanjut tim PKM akan membantu memecahkan permasalahan mitra melalui workshop, pelatihan dan praktek kepada para mitra yaitu pengelola usaha kecil dan menengah bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” di Kota Semarang tentang pentingnya penggunaan teknologi dalam menjalankan proses produksi. Aspek manajemen dari usaha pengolahan produk ikan bandeng meliputi aspek keuangan, aspek pemasaran dan aspek sumber daya manusia pengolahan produk ikan bandeng.

Metode pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah:

1. Workshop

Dalam kegiatan ini akan dilakukan kegiatan workshop bagaimana cara penggunaan mesin giling, vacoompack dan spinner yang baik dan benar. Aspek yang dikaji dalam workshop kegiatan PKM ini adalah mengenai faktor - faktor penentu keberhasilan usaha pembuatan atau proses produksi berbasis aplikasi mesin giling, vacoompack dan spinner yang modern. Kegiatan workshop kepada mitra akan dilangsungkan selama satu bulan.

2. Pelatihan

Metode pelatihan diterapkan pada kreasi pengolahan produk, aspek pemasaran, aspek keuangan dan aspek sumber daya manusia yang akan dialokasikan dalam waktu satu bulan

untuk kegiatan pelatihan, serta satu bulan untuk proses evaluasi terhadap praktek pada masing-masing aspek baik produksi, pemasaran keuangan maupun sumber daya manusia.

A. Kreasi Diversifikasi Produk

Adapun proses kreasi diversifikasi produk ikan bandeng adalah sebagai berikut (Candra dan Setiawan, 2013) :

a. Pemilihan Bahan

Bahan yang diambil dapat berupa ikan bandeng segar dan siap untuk diolah.

b. Pengolahan ikan bandeng

Pengolahan ikan bandeng diolah menjadi ikan bandeng presto dengan menggunakan panci presto. Langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

1. Bandeng segar dibuang insang dan jeroannya, tidak usah disisik. Cuci bersih dan kukuri dengan air jeruk nipis. Diamkan sekitar 1 jam.
2. Haluskan bumbu, lalu balurkan bumbu halus ke seluruh badan bandeng hingga ke dalam badan. Diamkan 30 menit
3. Alasi dasar presto dengan daun pisang. Tata bandeng diatas daun pisang , lalu taburi dengan bahan iris
4. Tambahkan air hingga menutupi ikan bandeng (ikan terendam). Cicipi rasa, jika kurang asin karena ditambah air, silahkan ditambah garam lagi dan aduk rata bumbu dan air didalam panci.
5. Presto sekitar 45 - 60 menit hingga tulang lunak. Angkat bandeng setelah hangat atau dingin.
6. Sajikan dengan digoreng dengan kocokan telur dulu atau diolah menu lain seperti pindang bandeng kuah, dan sebagainya.

Komposisi kandungan bandeng presto duri lunak:

Berikut Kandungan gizi/komposisi ikan Bandeng per 100 gr :

a. Kandungan Energi	129 kkal
b. Kandungan Protein	20 gr
c. Kandungan Lemak	4,8 gr
d. Kandungan Kalsium	20 mg
e. Kandungan Fosfor	150 mg
f. Kandungan Zat Besi	2 mg
g. Kandungan Vitamin A	150 IU
h. Kandungan Vitamin B1	0,05 mg

c. Finishing

Pembuatan produk sampailah pada kondisi terakhir, dengan finishing menggunakan mesin spinner (penghancur daging - duri) dan mesin pemisah daging-duri, kemudian ikan bandeng diolah menjadi produk yang diinginkan. Pengembangan kreasi diversifikasi ikan bandeng secara bebas mengikuti selera yang ada. Diversifikasi produk dapat berupa otak- otak bandeng, pepes bandeng, abon bandeng, nugget bandeng, bakso bandeng dan lain sebagainya. Mesin vacoompack modern diperuntukkan agar produk olahan menjadi lebih tahan lama karena berfungsi sebagai alat kedap udara dan anti mikroba.

Sesuai dengan target luaran yang dikemukakan dalam Program Kemitraan Masyarakat ini, mesin vacoompack diberikan kepada mitra agar produk olahan bandeng presto menjadi tahan lama sehingga pelanggan dari luar kota tidak merasa khawatir produk cepat basi atau mengalami penurunan kualitas. Berikut adalah bagan mesin vacoompack:

Gambar 3.1.

Bagan Mesin Vacoompck



Tata cara penggunaan mesin vacoompck :

1. Memasukan produk kedalam mesin.
2. Menutup tutup dari mesin Vacoom Besser dan pada saat ditutup maka secara otomatis udara akan dihisap atau dibuang.
3. Terdapat segel panas didalamnya yang berguna untuk menutup bibir plastik.
4. Jika sudah disegel maka kemasan diisi ulang dengan angin yang berasal dari pembukaan otomatis dari ventilasi keluar.
5. Mesin akan meremas secara otomatis sisa angin atau udara yang terdapat pada kantong plastik.

Keunggulan menggunakan mesin vacoompack :

Dengan menggunakan Vacoompck untuk keperluan sehari-hari terutama bagi yang sedang menjalankan bisnis kuliner, tentunya ada akan mendapatkan berbagai macam keuntungan

dari produk tersebut. Karena vacuumpack mempunyai berbagai macam keunggulan sehingga lebih memudahkan penggunaannya. Diantaranya sebagai berikut.

1. Mengurangi oksigen atmosfer
2. Mencegah timbulnya pertumbuhan bakteri aerobik atau jamur yang berada didalam produk makanan
3. Mampu mencegah terjadinya penguapan dari volatile komponen
4. Menghemat ruang penyimpanan.

Prinsip kerja mesin vacuumpack adalah sebagai berikut:

Mesin vakum memang terkenal sangat bagus dalam mengemas makanan dengan menggunakan prinsip kerja Vacuum atau Sedot. Mesin vacuum bekerja secara simultan untuk langsung menghisap seluruh udara yang terdapat di dalam kemasan produk makanan. Udara yang berada di dalam kantong kemasan tersebut apabila tidak segera dikeluarkan dapat menimbulkan proses diokdasi yang kemudian akan merubah makanan menjadi tidak tahan lama yang disebabkan oleh perkembangbiakkan bakteri dalam jangka waktu panjang. Mem-vacuum produk kemasan sendiri memang sudah identik dengan proses menghisap/menyedot. Menghisap udara yang terkandung di dalam kemasan produk makanan merupakan proses awal dari cara kerja mesin.

Setelah mesin tersebut telah selesai menghisap udara yang ada di dalam kemasan produk, lalu kemudian mesin vacuum akan melakukan pengelasan plastik atau penyegelan yang disebut Sealing. Proses penyegelan ini dilakukan agar udara tidak ada yang keluar dari dalam maupun yang masuk ke dalam kemasan, dan agar penyedotan tetap terjaga dengan baik dan dapat tersegel dengan sempurna.

B. Aspek Pasar dan Pemasaran

Pada aspek ini diharapkan pelaku usaha kecil dan menengah bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” mampu memasarkan produk hasil olahannya. Pelaku usaha dilatih melalui praktek melakukan analisis pasar untuk memetakan potensi dan peluang pasar, sampai para merumuskan program dan strategi pemasarannya, sehingga usaha yang dijalankan akan memiliki peluang keberhasilan yang lebih tinggi. Noersongko dkk (2007) menyatakan bahwa dalam perencanaan pemasaran beberapa tahapan yang bisa dilakukan oleh usaha kecil adalah :

- Strategi Pemasaran

Merumuskan Keunggulan produk yang akan dijual meliputi : Tingkat kualitas

produk dan keawean produk, Tingkat harga yang ditawarkan, Tingkat keamanan saat mengkonsumsinya, dan Tingkat kemudahan mendapatkan produk. Pada PKM usaha kecil dan menengah bandeng presto “Barokah Hj. Sayati” dan bandeng presto “ABI” dihasilkan produk yang berkualitas baik dan berdaya saing tinggi.

- Komunikasikan keunggulan produk

Jika keunggulan produk sudah dirumuskan maka keunggulan harus dikomunikasikan antara lain dengan : *words of mouth*, iklan atau dengan pemasangan spanduk atau poster ke lokasi dimana konsumen bisa sering membaca.

- Memilih promosi yang efektif

Mempromosikan produk secara efektif meliputi perencanaan : media yang digunakan, berapa lama, anggaran biaya.

- Menentukan rencana penjualannya

Rencana penjualan dilakukan melalui saluran distribusi langsung atau tak langsung.

- Menetapkan harga penjualan

Penetapan harga jual dilakukan dengan mempertimbangkan total biaya pokok produksi (dari aspek keuangan), penetapan harga secara sendiri atau secara bersama- sama dalam satu kelompok usaha.

C. Aspek Keuangan

Pada aspek keuangan, kelompok sasaran melakukan praktek perencanaan keuangan dan membuat praktek manajemen keuangan yang telah dilakukan, kemudian didiskusikan mendapat masukan dari tim PKM Universitas Semarang. Perencanaan keuangan terdiri dari perencanaan *cashflow*, pembuatan buku harian serta pembuatan laporan harga pokok produksi.

- Merencanakan *Cash Flow*

Merencanakan alur keuangan (*cash flow*) merupakan aspek penting dalam menjalankan usaha untuk menjaga stabilitas usaha. Pada perencanaan alur keuangan ini dirinci mengenai berapa jumlah uang yang masuk serta berapa jumlah uang yang keluar, sehingga kondisi setiap hari dapat dipantau berapa perkembangan uang kas yang dimiliki oleh suatu usaha (Noersasongko, dkk, 2007).

- Membuat buku harian

Seluruh kegiatan harian perusahaan yang mempengaruhi kekayaan perusahaan seperti pembelian, penjualan, penerimaan dan pengeluaran harus dicatat terus menerus secara kronologis setiap kegiatan tersebut dilakukan. Buku harian ini menyebutkan tanggal kejadian, keterangan dan jumlahnya yang dicatat berdasarkan bukti-bukti fisik, kuitansi dan faktur (Wibowo, 2008).

- Membuat laporan harga pokok produksi

Produksi secara teknis adalah suatu proses pendayagunaan sumber- sumber yang tersedia dengan harapan akan mendapatkan hasil yang lebih dari segala pengorbanan yang telah diberikan. Menurut Kartasapoetra (1988), produksi secara ekonomi adalah proses pendayagunaan segala sumber yang tersedia untuk mewujudkan hasil yang terjamin kualitas dan kuantitasnya, sehingga merupakan komoditas yang dapat diperdagangkan. Produksi berlangsung dengan jalan mengolah masukan (*input*) menjadi keluaran (*output*). Masukan merupakan pengorbanan biaya yang tidak dapat dihindarkan untuk melakukan kegiatan produksi. Setiap pengusaha harus dapat menghitung biaya produksi agar dapat menetapkan harga pokok barang yang dihasilkan. Biaya produksi adalah sejumlah pengorbanan ekonomis yang harus dikorbankan untuk memproduksi suatu barang. Secara umum unsur biaya tersebut dapat dibagi atas tiga komponen biaya, yaitu Komponen biaya bahan, meliputi semua bahan yang berkaitan langsung dengan produksi, Komponen biaya gaji/upah tenaga kerja dan Komponen biaya overhead pabrik.

Laporan harga pokok produksi diperlukan agar pelaku usaha dapat mengetahui berapa harga pokok produksi suatu produk yang dihasilkannya sehingga dapat menentukan berapa harga jual dari produk tersebut.

D. Aspek Sumber Daya Manusia

Pada aspek sumber daya manusia para pengelola usaha produk olahan ikan bandeng diharapkan mampu melakukan perencanaan proses produksi, pengorganisasian tugas dan tanggung jawab pekerjaan, pelaksanaan pengolahan produk dan pengawasan mutu produk, sehingga para pengelola usaha ini dapat memperoleh hasil produksi yang lebih baik.

- Perencanaan proses produksi.

Pada tahap ini pelaku usaha menentukan bahan baku utama dan bahan baku pendamping untuk mendapatkan cita rasa yang diinginkan.

- Pengorganisasian tugas dan tanggung jawab pekerjaan.

Pada tahap ini pelaku usaha harus menetapkan tugas dan tanggung jawab dalam pelaksanaan proses produksi. Sehingga antara tugas pihak satu dengan pihak yang lain tidak tumpang tindih.

- pelaksanaan pengolahan produk

Pada tahap ini pelaku usaha siap melaksanakan proses produksi yang menggunakan bahan baku yang telah dipersiapkan dan diolah sesuai dengan permintaan pasar.

- pengawasan mutu produk

Pada tahap ini pelaku usaha diharapkan mengadakan tes kualitas dan cita rasa. Sehingga jika ada produk yang dihasilkan kurang sesuai dapat segera diadakan perbaikan semestinya secara cepat.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Dalam kegiatan PKM ini partisipasi mitra adalah sebagai penyedia seluruh bahan baku berupa ikan bandeng segar yang akan digunakan. Mitra menyediakan tempat untuk seluruh kegiatan workshop maupun praktek pelatihan. Mitra juga sebagai pihak yang berperan aktif dalam praktek pembuatan produk, praktek pengemasan, praktik perencanaan di bidang keuangan dan pemasaran serta bidang sumber daya manusia yang telah dilakukan dan yang akan dilakukan. Dari hasil praktek tersebut kemudian diberi masukan dengan tim PKM, dan didampingi sampai dengan mitra tersebut menguasai bagaimana pembuatan produk, perhitungan keuangan dan teknik pemasaran olahan produk diversifikasi yang diproduksi.

Luaran yang dihasilkan

Luaran yang akan dihasilkan setelah kegiatan berlangsung adalah penguasaan metode pengelolaan usaha untuk mitra pengelola bandeng presto baik di bidang teknologi produksi pangan sehingga menghasilkan produk yang berdaya saing tinggi dan berkualitas. Untuk aspek pengelolaan keuangan, mitra mampu merencanakan keuangannya sehingga usahanya bisa lebih berkembang dari segi pengaturan uang maupun penentuan harganya. Pada aspek pemasaran mampu melakukan sistem pemasaran produk yang lebih luas dan lebih baik sehingga diharapkan mitra akan menjadi berkembang lebih maju. Pada aspek sumberdaya manusia mampu melaksanakan perencanaan, pengorganisasian, pemroduksian serta pengawasan mutu produknya.

Kesimpulan

Pelaksanaan Program Kemitraan Kepada Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan bagi UMKM mitra telah memberikan manfaat. Permasalahan UMKM mitra yang terdiri dari aspek keuangan, sumberdaya manusia, pemasaran produk, promosi penjualan dan inovasi produk dapat diminimalkan melalui pelatihan yang intensif. Antusias peserta dalam mengikuti pelatihan dapat dijadikan sebagai ajang tukar pengalaman yang dihadapi di lapangan. Pelaksanaan PKM diapresiasi baik oleh pihak pemangku wilayah (Kelurahan), masyarakat dan pihak UMKM. Semoga Program Kemitraan Kepada Masyarakat ini dapat dilaksanakan secara berkesinambungan sehingga kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

Agadhita nila Candra dan Achma Hendra Setiawan, “Analisis Prospek dan Pengembangan Usaha Industri bandeng Presto di kota Semarang”, *Diponegoro Journal of Academic*, vol 2, nomer 1, tahun 2013, p. 1 – 11

Data Kinerja Usaha Perikanan, Dinas Kelautan dan Perikanan, Semarang, 2015.

Kota Semarang Dalam Angka 2015, Badan Pusat Statistik, Semarang

Noersasongko, Edi, Dodit LAWardhana, Bayu Krisna, 2007, *Jangan Takut Jadi Wirausaha*, Aneka Ilmu Semarang.

Singgih Wibowo, 2008, *Pedoman mengelola Usaha Kecil*, Seri Industri Kecil, Swadaya Depok

Tim Pengelola Kegiatan, 2014, Profil Kecamatan Jomblang Kota Semarang