

Pengenalan *Entrepreneurship* Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan

Noviana Dini Rahmawati¹, M. Anas Dzakiy², Agnita Siska P.³, Achmad Buchori⁴

^{1,3,4}Program Studi Pendidikan Matematika Universitas PGRI Semarang

²Program Studi Pendidikan Biologi Universitas PGRI Semarang

¹fadinis.iz@gmail.com

Received: 18 April 2018; Revised: 3 Agustus 2018; Accepted: 28 Agustus 2018

Abstract

The conditions of Karangpaing village showed that the majority of the population to 80% is farmers, 5% is seller, 5% is civil servants and 10% is farm laborers. Based on the information of Grobogan Government which is promoting entrepreneurial activities through fishing. The Karangpaing village has the potential to develop fisheries because this area is flowed by irrigation Dam KedungOmbo. Therefore, it makes easier for society to cultivate fish, based on the field data shows that most small communities ever try fishing catfish but no one is succeed. It's because of lack of understanding and well technical. Therefore, they should be introduced to cultivation of other fish like Patin which is the sale value higher and more resistant against pests than usual catfish. That we are considering to cooperate with RW 1 and RW 2 of Karangpaing village. The main purpose is to develop the spirit of people to review entrepreneurship in fisheries field, making Karangpaing village being Patin cultivating centers and improve living standards of society. Target on first year is that the society on RW1 and RWII are able to create the seedling place for patin fish, producing the patin fish, and able to make a variation food of patin fish and marketing the product of food made from patin fish. The activities that have already done are 1) giving information about cultivation of patin fish and designing fish pond, 2) Training of making variations food from Patin fish and packing the processing food, 3) workshops of marketing strategy for Patin fish, and 4) constructing the fish pond until on land denudation stage. In workshop variety product patin fish, followed two group is Gending Jaya dan Nambangan Jaya, the result of workshop is pepes, kripik, abon and nugget patin fish, society very interesting followed moment and can make product by self.

Keywords: *cultivating patin fish, variation of processed patin fish, community empowerment*

Abstrak

Kondisi di Desa Karangpaing Penawangan Grobogan menunjukkan bahwa mayoritas penduduknya 80% petani, 5% pedagang dan 5% PNS dan 10% buruh tani. Berdasarkan info dari Pemerintah kabupaten Grobogan yang sedang menggalakkan kegiatan kewirausahaan yaitu melalui usaha perikanan. Desa Karangpaing memiliki potensi untuk mengembangkan perikanan karena daerah Desa Karangpaing dialiri oleh aliran irigasi bendungan Kedung Ombo sehingga memudahkan masyarakat dalam budidaya ikan, berdasarkan data dilapangan menunjukkan bahwa sebagian kecil masyarakatnya pernah mencoba usaha perikanan ikan lele tetapi belum ada yang sukses, hal ini dikarenakan kurangnya pemahaman dan teknis yang baik. Oleh sebab itu perlu diperkenalkan budidaya ikan yang lain seperti ikan patin yang nilai jualnya lebih tinggi dan lebih tahan

terhadap hama dibanding ikan lele biasa. Hal ini menjadikan kami harus melakukan kerjasama dengan RW 1 dan RW 2 desa Karangpaing. Tujuan utama yang dibidik adalah mengembangkan kembali semangat warga untuk berwirausaha dalam bidang perikanan, menjadikan Desa Karangpaing menjadi sentra budidaya ikan patin dan meningkatkan taraf hidup warga. Target pada tahun pertama adalah warga RW I dan RWII mampu membuat tempat pembibitan ikan patin, memproduksi ikan patin, membuat variasi olahan ikan patin dan mampu memasarkan produk ikan patin. Kegiatan yang sudah dilakukan adalah 1) Penyuluhan tentang budidaya ikan Patin dan desain kolam ikan, 2) pembuatan kolam ikan patin 3) pelatihan tentang pembuatan variasi olahan ikan Patin dan packing hasil olahan, 4) workshop tentang strategi pemasaran produk ikan Patin. Dalam pelatihan variasi olahan ikan patin telah dilakukan pelatihan pembuatan variasi olahan ikan patin yang diikuti 2 kelompok yaitu gendhing jaya dan Nambangan Jaya dengan hasil olahan seperti pepes ikan patin, kripiq kulit ikan patin, abon ikan patin dan nugget ikan patin, masyarakat sangat antusias mengikuti dan melakukan produksi secara mandiri.

Kata Kunci: budidaya ikan patin, variasi olahan ikan patin, pemberdayaan masyarakat

A. PENDAHULUAN

Pada pengenalan *entrepreneurship* ini menggandeng dua mitra kelompok kepala keluarga yang berada di Desa Karangpaing Kecamatan Penawangan Kabupaten Grobogan yaitu di RW I yaitu UKM Gending Jaya dan RW II yaitu UKM Nambangan Jaya, Kedua mitra tersebut masing-masing beranggotakan 5(lima) orang. Kondisi di wilayah RW I dan RW II rata-rata bekerja sebagai petani dan buruh tani dengan upah rata-rata Rp 500.000,00 perbulan dari hasil bertani, kemudian mayoritas memiliki pekerjaan sampingan sebagai pedagang.

Pendapatan rata-rata setiap bulan penduduk di RW I pada tahun 2014-2015 \pm 750 ribu/bulan, hal ini menjadikan perlu dilakukan terobosan-terobosan dalam meningkatkan mata pencaharian dilakukan pengenalan variasi olahan ikan patin, yang sebelumnya telah dilakukan pembibitan dan pembuatan kolam di Desa Karangpaing.

Permasalahan mitra dalam hal ini adalah bagaimana meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Karangpaing Kecamatan Penawangan grobogan melalui variasi olahan ikan patin. Permasalahan lain yang juga penting adalah pemasaran. Setelah produk

Pengenalan *Entrepreneurship* Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan

Noviana Dini Rahmawati, M. Anas Dzakiy, Agnita Siska P., Achmad Buchori

olahan ikan patin yang dihasilkan sudah cukup baik kualitasnya, maka warga harus mempromosikan melalui media sosial yang ada saat ini seperti, facebook, whatsapp, serta membuat *blog* yang khusus menampilkan produk-produk variasi olahan ikan patin yang dihasilkan.

Mengingat persoalan yang dihadapi, maka para warga harus diberikan pelatihan, yaitu berupa pelatihan pembuatan variasi olahan ikan patin dan pemasarannya yang berasal dari dinas perikanan Kabupaten Grobogan, UMKM Kabupaten Grobogan dan Universitas PGRI Semarang.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Pelaksanaan pelatihan variasi olahan ikan patin ini berlangsung selama 8 bulan dengan mengoptimalkan program penyuluhan dan pelatihan. Pengoptimalan program tersebut antara lain dengan pembuatan panduan model kewirausahaan berdasarkan situasi di lapangan. Memberikan workshop pelatihan dalam pemberdayaan

masyarakat yang meliputi variasi olahan ikan patin dan pemasaran produk ikan patin.

Program terakhir dalam pengabdian ini adalah aplikasi model kewirausahaan yang telah disusun. Sosialisasi program dititikberatkan di Desa Karangpaing Penawangan Grobogan. Sedangkan seluruh kegiatan ini dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut:

1. Survei awal

Survei awal dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui demografi Desa Karangpaing. Dari survei awal ini, dapat diketahui jumlah penduduk, latar belakang pendidikan, mata pencaharian, serta pendapatan rata-rata per tahun dari penduduk tersebut.

2. Perencanaan

Tim IbM menyusun perencanaan pelaksanaan pelatihan meliputi penentuan jadwal pertemuan, tempat penyuluhan, agenda penyuluhan, tenaga pemateri dan kepanitiaan. Dalam penyusunan perencanaan ini, tim IbM melakukan kerjasama dengan Desa Karangpaing kecamatan Penawangan

kabupaten Grobogan. Tim IbM juga menggandeng dinas terkait, beberapa sekolah dan instansi pemerintah sebagai pengguna produksi ikan patin dan penyalur atau pemasaran produk.

3. Perijinan

Melakukan perijinan kepada pihak-pihak yang berkaitan dengan pemberian pengetahuan tentang pemberdayaan masyarakat melalui budidaya ikan patin.

4. Penentuan peserta pelatihan

Perekrutan peserta kegiatan ini dilakukan dengan cara mendata semua kepala keluarga dalam setiap RT (Rukun Tetangga) dari seluruh RW (Rukun Warga) di Desa Karangpaing. Kemudian dari data tersebut

ditentukan perwakilan dari setiap RT dengan kriteria taraf ekonomi yang paling rendah untuk didaftarkan sebagai peserta penyuluhan.

5. Pelaksanaan

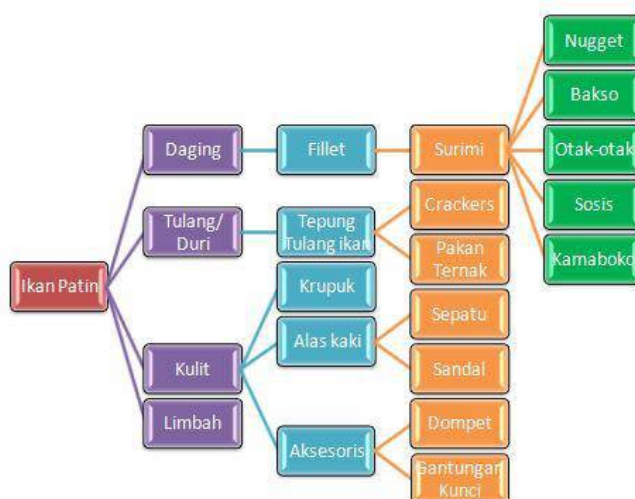
Seluruh kegiatan penyuluhan dilakukan oleh tim IbM. Sedangkan untuk kelancaran kegiatan, yakni segala sesuatu yang dibutuhkan dalam kegiatan ini, diantaranya: tempat penyuluhan, meja, dan kursi akan disediakan oleh pihak Mitra dari Desa Karangpaing. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi, dengan rincian materi sebagai berikut.

Tabel 1. Metode Pelatihan Variasi Olahan Ikan Patin

Materi	Metode
Materi 1: Upaya pengenalan kearifan lokal melalui budidaya ikan patin (Noviana Dini Rahmawati)	ceramah, tanya jawab, dan diskusi
Materi 2: Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan produksi ikan patin (M. Anas Dzakiy)	ceramah, tanya jawab, dan diskusi
Materi 3: Variasi olahan ikan patin (Omah Bandeng Semarang)	ceramah, tanya jawab, dan diskusi
Materi 4: Pemasaran olahan ikan patin secara <i>online</i> dan <i>offline</i> (Universitas PGRI Semarang)	ceramah, tanya jawab, dan diskusi

Pengenalan *Entrepreneurship* Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan

Noviana Dini Rahmawati, M. Anas Dzakiy, Agnita Siska P., Achmad Buchori



Gambar 1. Bagan Alur Contoh Budidaya dan Pengolahan Ikan Patin

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam Kegiatan pelatihan variasi olahan ikan patin dan pemasaran yang pertama adalah melakukan persiapan materi oleh tim yang terkait tempat, peserta, materi dan bahan olahan ikan patin. Dalam persiapan pelatihan ini bekerjasama dengan omah bandeng semarang pimpinan ibu uswah dan pusat budidaya dan olahan ikan patin sragen oleh bapak wardoyo.



Gambar 2. Persiapan Pelatihan oleh Tim IbM dan Mitra

Kemudian langkah selanjutnya adalah melakukan pengambilan ikan patin produksi di Desa Karangpaing yang telah disediakan di 4 (empat) kolam yang ada meliputi 2 kolam pembibitan dan 2 kolam pembesaran ikan patin, hal ini mempermudah warga untuk melakukan pelatihan kapan saja dan dimana saja, sehingga lebih fleksibel.



Gambar 3. Pengambilan Ikan Patin Konsumsi di Kolam

Langkah selanjutnya adalah melakukan pelatihan variasi olahan ikan

patin oleh ibu uswah, pemilik UMKM Omah Bandeng Semarang yang sudah memiliki berbagai usaha variasi olahan ikan dan pemateri praktek olahan ikan patin di Jawa Tengah, warga sangat antusias dalam mengikuti acara ini, karena semua bahan sudah disiapkan oleh tim secara komplit dan pelatihan dikemas dengan model andragogi, diman 30% materi dan 70% praktek yang membuat warga dari UMKM Nambangan Jaya dan UMKM Gending Jaya sangat senang dan antusias mengikutinya.



Gambar 4. Pelatihan Variasi Olahan Ikan Patin oleh Pemilik Omah Bandeng Semarang

Langkah selanjutnya adalah melakukan *packing* produk olahan ikan patin oleh tim IbM dari Universitas PGRI Semarang, hal ini dilakukan agar warga mengetahui cara *packing* yang menarik dan

efisien bagi warga, dengan harapan produk menjadi laku terjual dengan laris.



Gambar 5. Proses Pengemasan (*Packing*) Produk Variasi Olahan Ikan Patin oleh Tim



Gambar 6. Pelatihan Pengemasan (*Packing*) Produk Variasi Olahan Ikan Patin oleh Tim

Kegiatan selanjutnya adalah pemberian alat dan bahan pembuatan produk olahan ikan patin oleh tim Universitas PGRI Semarang kepada perwakilan UMKM Nambangan Jaya dan Gending Jaya di wilayah Desa Karangpaing Kecamatan Penawangan Kabupaten Grobogan, dengan harapan alat ini dapat digunakan secara baik dan efektif digunakan dalam pengolahan ikan

Pengenalan *Entrepreneurship* Variasi Olahan Ikan Patin di Grobogan

Noviana Dini Rahmawati, M. Anas Dzakiy, Agnita Siska P., Achmad Buchori

patin seperti abon, bakso, kripiik, nugget dan lain sebagainya secara mudah dan menarik.



Gambar 7. Pemberian Peralatan Pembuatan Ikan Patin oleh Tim

Langkah terakhir adalah pelatihan pemasaran produk ikan patin secara *online* dan *offline* oleh pakar dan mitra yang dilaksanakan secara berkesinambungan dengan bekerjasama dengan Pusat Olahan Ikan Patin Sragen dan Omah Bandeng Semarang, kemudian untuk media *onlinenya* telah dibuatkan *blog* yang khusus menampilkan produk olahan ikan patin yang diproduksi oleh UMKM Nambangan Jaya dan Gending Jaya dengan alamat http://ikanpatinnambangan.blogspot.co.id/2016/09/profile_5.html. sehingga proses pemasaran menjadi lebih mudah diakses kapan saja dan dimana saja oleh konsumen. Selain menjadikan warga mudah memasarkannya, dengan keberadaan *blog* ini

menyajikan berbagai macam menu yang dapat dipesan dan menyediakan bibit dan ikan patin konsumsi untuk warga sekitar, sehingga produk *blog* ini sangat mudah digunakan oleh UMKM Nambangan Jaya dan Gending Jaya kedepannya.



Gambar 8. *Blog* Pemasaran Produk Ikan Patin

Sedangkan proses pelatihan pembuatan *blog* ini dipandu oleh ahli media pembelajaran dari Universitas PGRI Semarang yaitu Bapak Achmad Buchori yang dilakukan secara serius tetapi santai bagi warga UMKM Nambangan Jaya dan Gending Jaya.



Gambar 9. Pelatihan Pemasaran Produk Ikan Patin Secara *Online* dan *Offline*

D. PENUTUP

Simpulan

Kesimpulan dari program pengenalan variasi olahan ikan patin ini adalah: (1) pengambilan bibit dan ikan patin konsumsi bisa dilakukan dengan mengambil dari kolam ikan warga, (2) pelatihan variasi olahan ikan Patin dan packing hasil olahan dikemas secara menarik dan meningkatkan kemampuan warga dalam memproduksinya, (3) workshop tentang strategi pemasaran produk ikan Patin dilakukan secara sistematis dengan kemasan secara *online* dan *offline*, (4) kerjasama dengan pihak ketiga yaitu omah bandeng semarang dan UMKM olahan ikan patin sragen terus dilakukan secara sinergis.

Saran

Saran dari program pelatihan ini, diharapkan ada keberlanjutan program yang berkenaan dengan penyelesaian seluruh rangkaian program IBM ini maupun pendampingan dan pengembangan pasca terlaksananya program pelatihan ini nantinya

E. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1995. *Pembesaran Ikan Patin Dalam Hampang Banjarbaru*: Lembar Informasi Pertanian.
- Aida, S. N., dkk. 1992/1993. *Pengaruh Pemberian Kapur Pada Mutu Air dan Pertumbuhan Ikan Patin di Kolam Rawa Non Pasang Surut*, dalam Prosiding Seminar Hasil Penelitian Perikanan Air Tawar.
- Arifin, Z. 1987. *Pembenihan Ikan Patin (Pangasius pangasius) Dengan Rangsangan Hormon*, *Buletin Penelitian Perikanan Darat*, 6 (1): 42-47.
- Arifin, Z. 1992/1993. *Pengaruh Pakan Terhadap Pematangan Calon Induk Ikan Patin (Pangasius pangasius)*, dalam Prosiding Seminar Hasil Penelitian Perikanan Air Tawar.