

PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN IKAN ASIN DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN UD. MELATI KOTA SIBOLGA

Dewi Sundari¹, Miuhammad Tohir Ritonga², Irwansyah³
^{1,2,3} Prodi Ekonomi Syariah, Universitas Al Washliyah Medan
sundaritanjung94@gmail.com¹, tohir3754@gmail.com²,
irwansyah.mui@gmail.com³

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat dilakukan dengan metode pemberian pelatihan, pendampingan kepada peserta mengenai cara pengolahan ikan asin yang lebih efektif sehingga memberikan keuntungan yang lebih banyak sehingga dapat meningkatkan pendapatan UD. Melati dalam mensejahterakan seluruh pegawai yang terlibat dalam pengolahan ikan asin sampai dengan memasarkannya. Adapun Tujuan pelaksanaan PKM yaitu (1) Untuk meningkatkan pengolahan ikan asin pada UD. melati (2) Untuk meningkatkan pengetahuan tentang cara pemasaran ikan asin di dunia pasar (3) Untuk meningkatkan hasil kualitas ikan asin yang lebih bermutu dan efektif kepada seluruh pegawai UD. Melati terutama pemilik usaha Usaha Dagang Melati. Wilayah Lokasi mitra berada di Kota Siboga di Desa Aek Habil Kecamatan Sibolga Sambas. Kegiatan Pelatihan dan workshop dilaksanakan di UD. Melati. Hasil yang diperoleh dari hasil kegiatan PKM yaitu : 1) meningkatnya pengetahuan mengenai Teknik pengolahan ikan asin, (2) Untuk meningkatkan pengetahuan tentang cara pemasaran ikan asin di dunia pasar (3) meningkatkan hasil kualitas ikan asin yang lebih bermutu dan efektif setelah mendapatkan pelatihan dan workshop PKM yang . Hasil lain yang diperoleh yaitu meningkatnya pendapatan pemilik UsD. Melatia dan Taraf hidup peserta pelatihan. Luaran/output kegiatan PKM yaitu (1) meningkatnya pengetahuan peserta mengenai materi-materi kegiatan, (2) artikel ilmiah yang dipublikasi pada jurnal OJS (3) publikasi pelaksanaan PKM pada media online.

Kata Kunci: Pengembangan, Pelatihan, Usaha Ikan Asin

ABSTRACT

Community service is carried out by providing training and providing assistance to participants on how to process salted fish more effectively so as to provide more profits so that UD's income can increase. Melati in the welfare of all employees involved in processing salted fish up to marketing it. The objectives of implementing PKM are (1) To improve salted fish processing at UD. jasmine (2) To increase knowledge about how to market salted fish in the world market (3) To increase the quality of salted fish that is higher quality and more effective for all UD employees. Melati, especially the business owner of the Melati Trading Business. The partner location is in Siboga City in Aek Habil Village, Sibolga Sambas District. Training and workshop activities were held at UD. Jasmine . The results obtained from PKM activities are: (1) increasing knowledge regarding salted fish processing techniques, (2) increasing knowledge about how to market salted fish in the

world market (3) increasing the quality of salted fish that is higher quality and more effective after receiving training. and the PKM workshop. Another result obtained is an increase in the income of USD owners. Melatia and the standard of living of trainees. The outputs of PKM activities are (1) increased knowledge of participants regarding activity materials, (2) scientific articles published in OJS journals (3) publication of PKM implementation on online media.

Keywords: Development, Training, Salted Fish Business

PENDAHULUAN

Di Kelurahan Aek Habil Kec. Sibolga Selatan, nelayan tradisional menjual ikan kepada pengusaha bisnis pengolahan ikan atau sering disebut sebagai wirauasahan pengeringan ikan asin. Keterampilan pengeringan ikan asin yang merupakan pebisnis pengolahan ikan basah menjadi ikana asin, lebih baik diharapkan dapat membantu pendapatan masyarakat setempat terutama UKM pengelola ikan asin dan juga para masyarakat dan beberapa keluarga kecil sebagai pekerja dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Meskipun dikelola dengan cara yang sederhana dan dalam skala kecil, Desa Kampung Aek Habil masih melakukan pengeringan ikan yang diawetkan dengan garam awalnya ikan yang di beli atau di dapat dari nelayan tradisional dan juga pengusaha penangkapan ikan yang telah memiliki beberapa kapal-kapal tangkapan ikan dengan harga yang lebih murah maka oleh pengusaha pengolah ikan asin dan sekaligus sebagai penjual ikan sisn melakukan beberapa tahap atau proses pengolahan basah menjadi ikan asin dengan membela ikan dan membuat insangnya dan segala kotorannya tersebut sesuai dengan aturan yang biasanya dilakukan agar ikan tersebut lebih gampang menjemurnya dan menggarami selama satu malam yang di simpan di wadah tempat pengasian yang telah di lumiri oleh garam dan di simpan dalam tong selama satu malam kemudia esok harinya baru di jemur Proses pengeringan sangat bergantung pada musim dan cuaca karena masih bergantung pada cahaya matahari.



Untuk mengeringkan ikan asin, menggunakan alas pengering rak dan metode pengeringan alami. Untuk pengeringan alami, ikan dijemur diatas tikar bambu yang diletakkan di atas kayu yang di buat terlentang kemudian ikan di susun diatas tikar bambu tersebut yang menghadap ke atas langit mengambil teriknya matahari sehingga ikan akan dapat lebih cepat mongering yang telah di di tutup dengan lumuran garam dalam ting penyimpanan yang sudah di malamkan . kemudian

setelah di jemur setengah beberapa jam maka ikan tersebut di balaik-balikan kearah matahari jika ada beberapa ikan yang kurang kering sehigga terlihat hasil pengeringan ikan itu merata dan betul-betul kering semuanya, karena jika penjemuran tidak maksimal maka ikan akan berbau busuk.



Untuk itu para pebisnis olahan ikan asin ini harus jeli melihat apakah ikan itu sudah cukup keringnya atau masih perlu pengeringan yang kedua. Pengeringan ikan asin ini tergantung kepada cuaca matahari atau teriknya matahari yang mencapai 40° ke arah angin dan diletakkan di tempat angin bebas. Lamanya penjemuran adalah delapan jam per hari selama tiga hari di lingkungan dengan intensitas sinar tinggi.

Untuk mengukur tingkat kekeringan ikan, dengan cara menekan tubuh ikan menggunakan ibu jari dan telunjuk tangan. Pada ikan kering tekanan jari tidak akan menimbulkan bekas. Cara lain dengan melipat tubuh ikan. Ikan kering tidak akan patah jika tubuhnya dilipatkan. Keterampilan yang perlu dikembangkan adalah kemampuan mengolah produksi unggulan tersebut sehingga dapat menunjang kualitas dan mutu ikan asin yang di produksi agar mendapatkan hasil yang sesuai keinginan pasar dan dapat meningkatkan pendapatan pengusaha dan juga karyawannya dalam rangka memenuhi kebutuhan mereka sehari-hari dan mencapai kesejahteraan jika ikan asin dapat di pasar dengan cepat baik di daerah terutama di luar daerah.



METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam kegiatan ini yang dengan memberikan pelatihan dan pembimbingan bagi pengelola ikan asin dan pembisnis ikan dalam rangka meningkatkan pendapatan pengusaha dan pendapatan masyarakat setempat sebagai karyawan yang ikut dalam pengelolaan dan pemasaran ikan asin, dan cara meningkatkan kualitas produksi ikan asin dan cara pemasaran yang lebih efektif agar dapat terjual habis di pasaran baik daerah terutama luar daerah.

A. Persiapan Untuk pelaksanaan kegiatan ini maka tim pelaksana merencanakan langkah-langkah sebagai berikut:

- Mengumpulkan seluruh karyawan UD. Melati yang berjumlah 15 orang yang terdiri dari 5 gadis remaja, 5 laki-laki dewasa dan 5 isteri nelayan.
- Menyediakan ikan asin dan seperangkat alat – alat yang diperlukan dapat penegrungan ikan asin tersebut.

B. Pelaksanaan Kegiatan

- Kegiatan ini mempraktekkan dalam proses pembuatan ikan asin yang berkualitas dan bermutu dari pengolahan pengeringan ikan asin sebelumnya
- Memberikan pelatihan bagaimana langkah-langkah pemasaran ikan asin agar di kenal di dunia pasar baik daerah maupun luar daerah dengan menggunakan beberapa alat dan metode pemasaran, misalnya dengan menggunakan alat media sosial, dan spanduk dan iklan yang di tabur di bagian jalan yang rame dikunungi dan jalan lintas daerah agar di jadikan sebagai oleh-oleh khas daerah tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Program pengolahan ikan asin di UD. Melati telah memenuhi capaian target yang diharapkan. Target yang dicapai selama pelaksanaan program ini yaitu masyarakat mengetahui bagaimana cara mengolah ikan asin yang memiliki mutu dan kualitas yang unggul agar produksi ikan asin tersebut lebih baik,

Peserta Kegiatan PKM terdiri atas seluruh karyawan UD. Melati terutama pemilik usaha tersebut dengan memberikan, Pelatihan yang telah dilaksanakan Kelurahan Aek Habik Kecamatan Sibolga Selatan cara memasarkan hasil olahan ikan basah menjadi ikan asin baik daerah maupun luar daerah dengan menggunakan beberapa cara baik itu dengan cara sosial media, maupun mencapai pelanggan di dalam daerah maupun di luar daerah agar ikan asin tersebut dapat di pasara dengan cepat dan mendapatkan pelanggan yang lebih banyak sehingga menghasilkan penjualan yang lebih tinggi dan hal ini dapat meningkatkan pendapatan para wirausaha ikan asin dan juga karyawan yang terlibat di dalamnya dengan penjualan yang maksimum secara otomatis penghasilan karyawan dapat meningkat karena banyak permintaan serta kesejahteraan karyawan akan ter penuhi. Dimana sebelumnya pengolahan ikan basah menjadi ikan asin ini hanya berorientasi di daerah saja belum sampai keluar daerah yang kerapkali hanya di

sebagai oleh-oleh sebagai orang yang berkunjung ke daerah tersebut namun sekarang sudah banyak pengiriman keluar dan daerah sesuai dengan pesanan konsumen.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan tujuan kegiatan PKM ini bahwa UD. Melatih pengolahan Ikan asin 1) dapat meningkatkan pemahaman karyawan dan terutama pemilik UD, Melati dalam mengolah ikan asing yang lebih efektif dan kualitasnya lebih bermutu. 2) dengan pelatihan ini UD. Melati dapat memahami bagaimana cara memasarkan ikan asin tidak saja di daerah bahkan di luar daerah dengan menggunakan beberapa cara salahnya dengan cara sosial media, atau pelatihan spanduk iklan di tempat keramaian dan jalan lintas daerah. 3) Peserta PKM mampu mengolah ikan asin secara sehat dan higienis sesuai dengan kondisi agar dapat menembus dunia pasar bukan saja nasional bahkan internasional nantinya dan ini akan meningkatkan pendapatan pengusaha dan juga karyawan yang terlbih di dalam pengolahan ikan asin dimana dengan besarnya penjualan maka akan mendatangkan keuntungan yang lebih besar pula yang dapat meningkatkan kesejahteraan karyawan UD. Melati itu sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Evi Liviawati. 1991. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Burgess, G.H.O., C.L. Cutting, J.A. Lovern dan J.J. Waterman. 1995. Fish Handling and Processing. Her majesty's Stationary Office. Edinburg.
- Djariah AS. 1995. Ikan Asin. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. hal. 56
- Suryadi. 2005. Seni Membangkitkan Inovasi dan Kreativitas Perusahaan. Jakarta.
- Edsa Mahkota Hubies Musa. 2005. Manajemen Kreativitas dan Inovasi dalam Bisnis. Jakarta. PT. Hecca Mitra Utama. Masyamsir, 2001. Modul Penanganan Hasil Perikanan. Departemen Pendidikan Nasional, Proyek Pengembangan Sistem dan Standa Pengelolaan SMK, Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan, Jakarta.