

Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLASAR) Ikan Bandeng untuk meningkatkan pendapatan di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat

Iis Jubaedah*, Asep Akhmad Sugiono, & Nadia Ainum Luthfiadi

Politeknik Ahli Usaha Perikanan Bogor

* iisjubaedah.stp@gmail.com

Abstrak. Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi memiliki luas wilayah 63,60 km², dan memiliki 87 rumah tangga perikanan (RTP) yang terdiri dari 46 RTP (nelayan), 35 RTP (Pembudidaya), dan 6 RTP (Pengolah hasil perikanan), yang cukup potensial untuk pengembangan usaha perikanan. Para pengolah belum memanfaatkan hasil tangkapan maupun hasil budidaya ikan yang tidak terjual karena tidak sesuai permintaan pasar sehingga terkadang ikan melimpah dan harga ikan menjadi turun selain itu pengetahuan dan keterampilan para pengolah masih kurang dalam diversifikasi olahan berbahan baku ikan serta pemasaran yang hanya dilakukan di sekitar wilayah kecamatan secara offline. Tujuan penyuluhan adalah meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan mengolah berbagai jenis olahan berbahan baku ikan dan meningkatkan pendapatan. Metode penyuluhan yang dilakukan yaitu Demontrasi cara, diskusi dan praktik. Analisis data dilakukan secara deskriptif. Sasaran penyuluhan yaitu kelompok pengolah dan pemasar di Kecamatan Babelan. Materi penyuluhan mengenai bandeng cabut duri, pepes bandeng cabut duri, kerupuk tulang ikan dan pemasaran berbasis offline dan online. Hasil evaluasi penyuluhan menunjukkan pengetahuan, sikap dan keterampilan kelompok pengolah dan pemasar meningkat. Sebagian POKLASAR sudah terampil mengolah berbagai macam olahan berbahan baku ikan dan melakukan pemasaran secara online maupun secara offline.

Kata kunci: diversifikasi; pengolahan; pendapatan

Abstract. Babelan District, Bekasi Regency has an area of 63.60 km², and has 87 fishery households (RTP) consisting of 46 RTP (fishermen), 35 RTP (cultivators), and 6 RTP (fishery product processors), which are quite potential to fishery business development. The processors have not taken advantage of the catch or the unsold fish culture because it is not in accordance with market demand so that sometimes fish are abundant and fish prices go down. In addition, the knowledge and skills of the processors are still lacking in diversification of processed fish made from raw fish and marketing which is only carried out around the area. district offline. The purpose of counseling is to increase knowledge, attitudes and skills in processing various types of processed fish made from raw fish and increase income. The extension method used is demonstration, discussion and practice. Data analysis was done descriptively. The target of the extension is the processing and marketer group in Babelan District. Extension materials regarding thorn-pulling milkfish, thorn-pulling milkfish Pepes, fishbone crackers and offline and online-based marketing. The results of the extension evaluation showed that the knowledge, attitudes and skills of the processing group and marketers had increased. Some POKLASAR are skilled in processing various kinds of processed fish raw materials and doing marketing online and offline.

Keywords: diversification; processing; revenue

To cite this article: Jubaedah, I., A. A. Sugiono., & N. A. Luthfiadi. 2021. *Pemberdayaan Kelompok Pengolah dan Pemasar (POKLASAR) Ikan Bandeng untuk meningkatkan pendapatan di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat. Unri Conference Series: Community Engagement 3: 220-227.*
<https://doi.org/10.31258/unricsce.3.220-227>

© 2021 Authors

Peer-review under responsibility of the organizing committee of Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat 2021

PENDAHULUAN

Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi merupakan salah satu kecamatan yang berpotensi di sektor perikanan yang memiliki sumber daya alam, sumber daya manusia, dan sumber daya penunjang lainnya cukup tinggi yaitu luas wilayah 63,60 km², yang terdiri dari 7 desa dan 2 Kelurahan, yaitu Desa Babelan Kota, Desa Bunibakti, Desa Huripjaya, Desa Kedungjaya, Desa Kedungpengawas, Desa Muarabakti, Desa Pantai Hurip, Kelurahan Bahagia, dan Kelurahan Kebalen (Kecamatan Babelan Dalam Angka, 2020). Berdasarkan identifikasi potensi wilayah perikanan, Kecamatan Babelan memiliki 87 RTP yang terdiri dari 46 RTP (nelayan), 35 RTP (Pembudidaya), dan 6 RTP (Pengolah hasil perikanan), yang tersebar di beberapa desa potensial yaitu Kelurahan Kebalen, Desa Hurip Jaya, dan Desa Pantai Hurip. Adapun segmen usaha yang dilakukan di Kecamatan Babelan diantaranya adalah: perikanan budidaya, pengolahan hasil perikanan, dan perikanan tangkap (Luthfiadi, 2020).

Permasalahan yang dihadapi oleh pembudidaya ikan adalah (1) hasil panen ikan bandeng tidak semua terjual dikarenakan pedagang pengepul hanya mengambil ikan bandeng yang sesuai ukuran saja dan yang tidak sesuai ukuran akan masuk ke dalam tampungan ikan selain itu; (2) harga ikan bandeng yang terkadang menurun karena melimpahnya produksi ikan bandeng di wilayah lain, sehingga hasil panen tersebut tidak semua laku terjual karena tersisanya ikan bandeng yang mempunyai ukuran jumbo dan harga ikan yang menurun; (3) tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikap pengolah dan pemasar yang masih rendah dalam diversifikasi pengolahan hasil perikanan. Proses pengolahan hasil perikanan masih jarang dilakukan, padahal pengolahan hasil perikanan sangat penting karena ikan merupakan salah satu produk yang cepat sekali mengalami kemunduran mutunya jika tidak ditangani dengan baik. Salah satunya melalui diversifikasi pengolahan ikan yang merupakan salah satu upaya meningkatkan nilai jual dari produksi perikanan.

Untuk meningkatkan pendapatan usaha hasil produk olahan perikanan di Kecamatan Babelan pengolah dapat memanfaatkan ikan bandeng yang ukurannya sudah mencapai ukuran ikan konsumsi. Dengan melakukan diversifikasi produk olahan, dapat meningkatkan pendapatan para pengolah. Bandeng cabut duri ialah produk olahan perikanan setengah jadi berupa bandeng mentah dan segar yang telah dibuang tulang dan duri nya menggunakan pinset atau gunting halus. Menurut Adi Patra (2017) pengolahan bandeng tanpa duri merupakan salah satu proses pengolahan diversifikasi produk perikanan, terutama produk perikanan dari bahan baku ikan bandeng. Pendapat lain tentang pengertian bandeng tanpa duri menurut Vatria (2012) Bandeng tanpa duri adalah ikan bandeng segar dimana secara biologi struktur tubuhnya banyak terdapat duri halus, dan untuk menghilangkan faktor pembatas duri halus tersebut telah tersedia teknologi tepat guna yang sederhana melalui pengkajian letak dan struktur duri dan menghilangkannya dengan cara mencabut duri.

Diversifikasi ialah usaha memperluas macam barang yang akan dijual dan merupakan sebuah strategi perusahaan untuk menaikan penetrasi pasar. Dengan memanfaatkan peluang pasar, dapat dilakukannya peningkatan pemasaran produk olahan melalui pemasaran online dan offline untuk memikat konsumen. Selain itu, belum adanya kelompok pengolah dan pemasar sehingga pendapatan yang diperoleh pembudidaya kurang. Penyuluhan diversifikasi olahan perikanan seperti olahan pepes ikan bandeng dan kerupuk tulang ikan bandeng diharapkan sasaran dapat memanfaatkan bahan baku yang melimpah sehingga menambah nilai jual ikan bandeng. Menurut (Sugito *et al.*, 2019) dengan dilakukannya diversifikasi produk, penjualan tidak hanya bergantung pada satu produk saja, akan tetapi dengan produk lainnya.

METODE PENERAPAN

Kegiatan Pemberdayaan pada kelompok pengolah dan pemasar (POKLASAR) dilaksanakan pada tanggal 8 Maret 2021 sampai dengan 5 Juni 2021. Di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini antara lain: Demontrasi cara, ceramah, diskusi, dan praktik langsung. Adapun materi yang disampaikan berupa: 1) pepes bandeng cabut duri, 2) kerupuk tulang ikan, 3) strategi pemasaran hasil pengolahan perikanan.

Persiapan

Persiapan kegiatan pemberdayaan antara lain: Permohonan perizinan kepada Dinas Perikanan dan kelautan di Kabupaten Bekasi, 2) Penetapan lokasi yang akan dijadikan lokasi kegiatan berdasarkan rekomendasi dari Kepala dinas dan penyuluh setempat, 3) mengidentifikasi potensi perikanan di Kecamatan Babelan, 4)

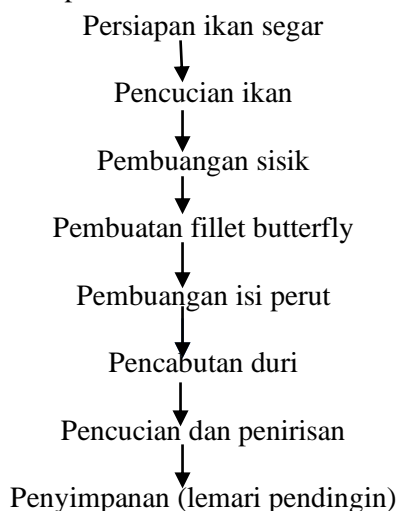
Penetapan sasaran pemberdayaan pada kelompok pengolah dan pemasaran, 4) melakukan sosialisasi diversifikasi olahan berbahan baku ikan, 5) melakukan demonstrasi cara pembuatan pepes bandeng cabut duri dan kerupuk tulang ikan, 6) sosialisasi strategi pemasaran ikan di masa pandemic Covid-19, 6) manajemen usaha perikanan.

Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan diawali dengan pembukaan oleh pemerintah setempat dan penyuluh yang ada di tingkat kecamatan, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi cara pembuatan pepes bandeng cabut duri, kerupuk tulang ikan dan pemasaran offline dan online.

Demonstrasi Cara Bandeng Cabut Duri

- a. Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan di tempat usaha anggota kelompok di Desa Hurip Jaya Kecamatan Babelan, dan bekerjasama dengan Politeknik KP Karawang sebagai narasumber, penyuluh, dan para anggota kelompok yang sudah dibentuk di Kecamatan Babelan sertadukungan dari dinas terkait. Demonstrasi cara bandeng cabut duri bertujuan agar para sasaran dapat meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan cara mencabut duri bandeng. Media penyuluhan yang digunakan dalam kegiatan ini berupa media cetak yaitu poster.
- b. Evaluasi Penyuluhan dilakukan untuk mengetahui suatu perubahan yang dialami oleh sasaran penyuluhan, adapun aspek yang dievaluasi pada kegiatan demonstrasi cara bandeng cabut duri adalah aspek pengetahuan, sikap, dan keterampilan.
- c. Ikan bandeng yang akan di cabut durinya adalah bandeng yang sudah mencapai ukuran ikan konsumsi. Adapun alat dan bahan yang dibutuhkan: pisau, pinset, talenan, mangkok kecil; sedangkan bahan yang dibutuhkan; ikan bandeng, es batu dan air bersih.
- d. Alur proses bandeng cabut duri terlihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Proses Bandeng Cabut Duri

Diversifikasi Olahan Perikanan

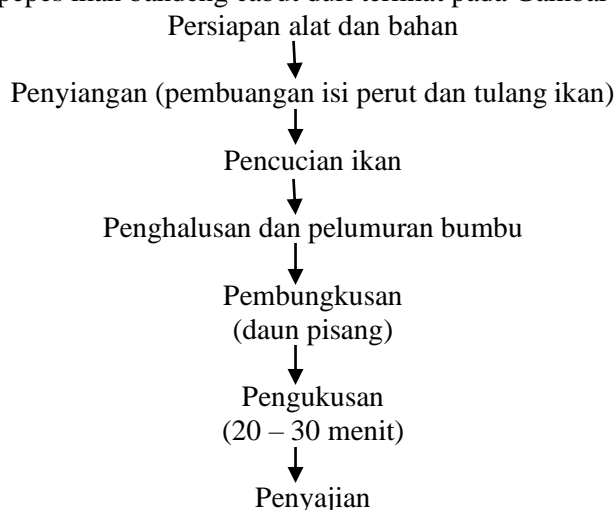
- a. Pelaksanaan kegiatan diversifikasi produk olahan berbahan baku ikan dilaksanakan pada minggu kedua bulan April 2021. Bertempat di salah satu anggota Poklhasar Bahari Sungai Rindu di Desa Hurip Jaya Kecamatan Babelan. Materi penyuluhan yaitu pembuatan pepes ikan bandeng cabut duri dan kerupuk tulang ikan bandeng. Kerupuk tulang ikan bandeng yang akan diolah menggunakan tulang ikan bandeng hasil produksi dari pepes ikan bandeng untuk mengurangi sampah limbah. Metode penyuluhan yang digunakan yaitu demonstrasi cara dan diskusi. Media penyuluhan yang digunakan berupa media cetak yaitu folder. Untuk mengetahui minat dari sasaran penyuluhan serta pengujian hedonik atau uji kesukaan menggunakan

score sheet atau lembar penilaian yang kemudian ditabulasikan menjadi data statistik dan memperoleh angka skala kesukaan. Uji hedonik dimulai dari persiapan peralatan pengujian, mempersiapkan sampel produk olahan pepes ikan bandeng dan kerupuk tulang ikan bandeng, lalu dilakukan penilaian terhadap sampel tersebut, selanjutnya dilakukan kesimpulan uji deskripsi yang kemudian dilakukan perhitungan uji hedonik.

- b. Evaluasi penyuluhan dilakukan untuk mengetahui suatu perubahan yang dialami oleh sasaran penyuluhan, adapun aspek yang dievaluasi pada kegiatan penyuluhan demonstrasi cara pembuatan pepes ikan bandeng cabut duri dan kerupuk tulang ikan bandeng adalah aspek pengetahuan, sikap, keterampilan.

Pepes Ikan Bandeng Cabut Duri

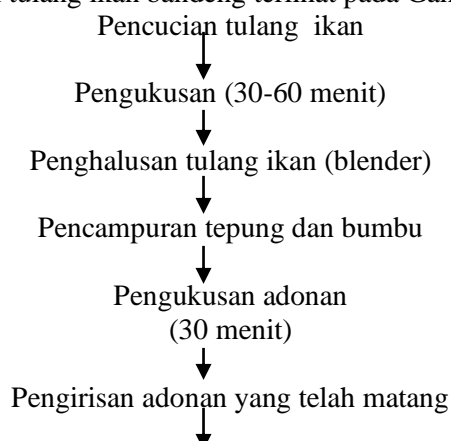
- a. Peralatan yang dibutuhkan: kompor, panci kukus, pisau, talenan, baskom, ulekan, pinset, vacuum sealer. Bahan yang dibutuhkan: ikan bandeng cabut duru, bawang merah, kemiri, asam jawa, daun kemangi, cabe keriting, kaldu bubuk, jahe, kunyit, garam, asam, batang serei, daun pisang, plastic vacuum, label.
- b. Alur proses pembuatan pepes ikan bandeng cabut duri terlihat pada Gambar 2.

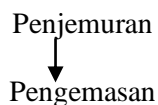


Gambar 2. Alur Pembuatan Pepes Ikan Bandeng Cabut Duri

Kerupuk Tulang Ikan Bandeng

- a. Peralatan yang dibutuhkan: kompor, penggorengan, panci kukus, spatula, pisau, talenan, baskom, blender, panic resto, tampak. Bahan yang dibutuhkan: tulang ikan bandeng, tepung tapioca, bawang putih, merica bubuk, kaldu jamur, garam, minyak goreng, daun pisang, kemasan standing pouch, dan label.
- b. Alur proses pembuatan kerupuk tulang ikan bandeng terlihat pada Gambar 3.





Gambar 3. Alur Proses Pembuatan Kerupuk Tulang Ikan Bandeng

Pemasaran *Offline* dan *Online*

Pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada minggu ketiga bulan Maret 2021 Pemasaran produk olahan pepes ikan bandeng cabut duri dan kerupuk tulang ikan bandeng dilakukan setelah produk telah dibuat. Materi yang diberikan pada saat melakukan kegiatan ini mengenai perbedaan pemasaran *offline* dan *online*. Media yang digunakan dalam kegiatan ini berupa media cetak yaitu folder dan poster. Kegiatan pemasaran ini didukung oleh penyuluh setempat dan dinas perikanan dan kelautan Kabupaten Bekasi. Kegiatan pemasaran secara *offline* dilakukan pada saat pameran GEMARIKAN di Cikarang, Kabupaten Bekasi, sedangkan pemasaran *online* dilakukan melalui *Whatsapp*.

HASIL DAN KETERCAPAIAN SASARAN

Sasaran Penyuluhan

Kelompok pengolah dan pemasar (POKLASAR) yang menjadi sasaran kegiatan pemberdayaan ini adalah Poklaskar Bahari Sungai Rindu yang beranggotakan ibu-ibu atau istri para nelayan dan pembudidaya ikan yang berjumlah 10 orang. Sasaran dipilih agar para istri nelayan dan pembudidaya ikan ini dapat membantu meningkatkan pendapatan usaha dari hasil penangkapan ataupun dari hasil budidaya ikan dengan cara diversifikasi produk hasil perikanan.

Penyampaian Materi

Kegiatan sosialisasi diversifikasi hasil olahan berbahan baku ikan di Kelompok pengolah dan pemasar Bahari Sungai Rindu yang dihadiri oleh penyuluh perikanan Kecamatan Babelan seperti terlihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Kegiatan sosialisasi Diversifikasi Pengolahan Hasil Perikanan

Kegiatan demonstrasi pembuatan pepes bandeng duri mendapatkan respon yang baik dari para anggota kelompok pengolah ikan Bahari Sungai Rindu. Sasaran sangat antusias mengikuti kegiatan seperti terlihat pada Gambar 5. Berdasarkan Gambar 5 dapat dilihat bahwa kegiatan ini memberikan dampak positif pada kelompok pengolah dan pemasar dalam meningkatkan pengetahuan, sikap dan keterampilan penganekaragaman olahan berbahan baku ikan. Kegiatan pemberdayaan masyarakat ini berpeluang untuk menambah pendapatan keluarga dan meningkatkan usaha yang inovatif dan kreatif.



Gambar 5. Kegiatan demonstrasi cara di POKLASAR Kecamatan Babelan

Produk olahan pepes ikan bandeng dapat menambah pendapatan. Berikut adalah analisa kelayakan usaha yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisa Usaha dan Kelayakan Usaha Pepes Ikan Bandeng

No	Analisis Usaha	Nominal
1.	Biaya Investasi	Rp 4.915.000,-
2.	Biaya Penyusutan/Bulan	Rp 183.056,-
3.	Biaya Tetap/Bulan	Rp 333.056,-
4.	Biaya Variabel/Bulan	Rp 1.302.250,-
5.	Total Biaya Produksi	Rp 1.635.306,-
6.	Harga Jual per (pack)	Rp 42.000,-
7.	Pendapatan	Rp 3.024.000,-
8.	Keuntungan	Rp1.388.694,-
9.	BEP (Rp)	Rp 585.335,-
10.	BEP (pack)	13
11.	R/C Ratio	1,8
12.	ROI (%)	28,26
13.	PP (bulan)	3,5

Tingkat kehadiran anggota kelompok Bahari sungai Rindu sangat tinggi pada saat pembuatan kerupuk tulang ikan. Hal ini dikarenakan kerupuk adalah makanan yang digemari oleh semua kalangan masyarakat dan terdapat bahan tambahan yaitu tulang ikan bandeng sebagai alternatif bahan pangan yang kaya akan kalsium serta dapat memanfaatkan hasil limbah yang ada. Pemanfaatan limbah tulang ikan bandeng sebagai sumber kalsium dan fosfor merupakan salah satu alternatif dalam rangka menyediakan sumber pangan kaya gizi sekaligus mengurangi dampak buruk pencemaran lingkungan akibat dari pembuangan limbah industri pengolahan ikanbandeng (Nihayah, 2019). Proses pengadonan, pengukusan dan contoh produk kerupuk tulang ikan terlihat pada Gambar 6. Analisa kelayakan usaha dapat dilihat pada Tabel 2.



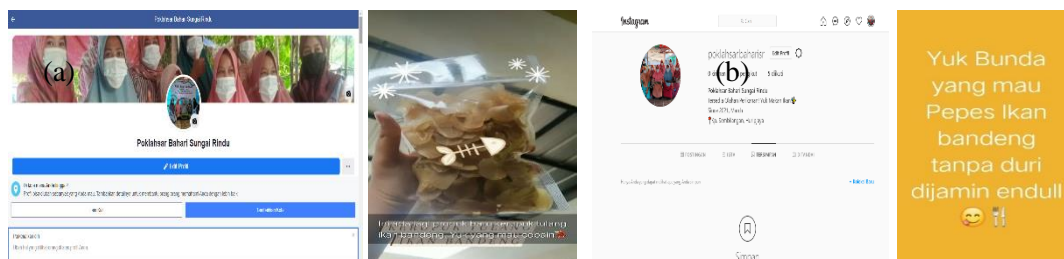
Gambar 6. Proses pengadonan, pengukusan dan produk kerupuk tulang ikan

Tabel 2. Analisa Usaha dan Kelayakan Usaha Kerupuk Tulang Ikan Bandeng

No	Analisis Usaha	Nominal
1.	Biaya Investasi	Rp 2.044.000,-
2.	Biaya Penyusutan/Bul	Rp 109.361,-
3.	Biaya Tetap/Bulan	Rp 259.361,-
4.	Biaya Variabel/Bulan	Rp 643.000,-
5.	Total Biaya Produksi	Rp 902.361,-
6.	Harga Jual per (pack)	Rp 5.000,-
7.	Pendapatan	Rp 1.600.000,-
8.	Keuntungan	Rp 697.639,-
9.	BEP (Rp)	Rp 460 023,-
10.	BEP (Pack)	118
11.	R/C Ratio	1.7
12.	ROI (%)	34,13
13.	PP (bulan)	2,9

Pemasaran Online

Digital marketing adalah promosi produk atau merek melalui satu atau lebih bentuk media elektronik (Maryanto, 2018) atau biasa disebut sebagai online marketing, web marketing, dan internet marketing. Saat ini, pemasaran secara online menjadi pilihan yang tepat, apalagi bagi produk baru dikarenakan biaya pemasaran yang lebih rendah menjadi alasan yang tepat bagi usaha yang baru berdiri dengan modal yang tidak tinggi, sehingga diperlukan strategi pemasaran online yang tepat (Fahmi et al., 2020). Kegiatan promosi secara online terlihat pada Gambar 7.



Gambar 7. (a) Akun Instagram dan Facebook Kelompok Bahari Sungai Rindu (b) Promosi produk melalui aplikasi Whatsapp

Evaluasi Dampak Kegiatan Pemberdayaan

Hasil evaluasi penyuluhan terhadap kelompok pengolah ikan Bahari Sungai Rinduterdapattiga orang anggota kelompok sudah melakukan usaha perikanan yaitu usaha pepes bandeng cabut duri melalui pemasaran secara offline dan online.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pemberdayaan kelompok pengolah dan pemasar hasil olahan ikan dapat disimpulkan sebagai berikut: (1) tingkat pengetahuan, keterampilan dan sikapmeningkat dalam membuat pepes bandeng cabut duri dan kerupuk tulang ikan, (2) pendapatan usaha meningkat melalui pemasaran secara offline dan online, (3) respon masyarakat sangat positif dan penuh antusias untuk mulai mencoba menerapkan usaha baru yaitu usaha pengolahan berbahan baku ikan yang penuh gizi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Program Studi Penyuluhan Perikanan Politeknik Ahli Usaha perikanan yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada penyuluh Kecamatan Babelan, Kabupaten Bekasi yang telah memberi ijin dan membantu dilapangan sehingga pelaksanaan kegiatan berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi Patra, A. D. (2017). Pengolahan Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Cabut Duri. *RESONA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 26–33. <https://doi.org/10.35906/jipm01.v1i1.244>
- Fahmi, I. A., Abubakar, R., Idealistuti, I., Sidik, M., Paridawati, I., & Nugroho, A. A. (2020). Penyuluhan Pengemasan, Pelabelan Dan Strategi Pemasaran Serundeng Laos. *Altifani: International Journal of Community Engagement*, 1(1), 10–14. <https://doi.org/10.32502/altifani.v1i1.3005>
- KECAMATAN BABELAN DALAM ANGKA. (2020). Badan Pusat Statistik Kabupaten Bekasi. <https://bekasikab.bps.go.id/publication/2020/09/28/c2d34b1ccc45e07f9d9f8c2a/kecamatan-babelan-dalam-angka-2020.html>
- Luthfiadi N. A. (2020). Identifikasi Potensi Wilayah Perikanan di Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Provinsi Jawa Barat. Laporan Praktek Keahlian. Program Studi Penyuluhan Perikanan. Politeknik Ahli Usaha perikanan. Jakarta.
- Maryanto, R. (2018). Pengantar Digital Marketing: Modul Praktikum Manajemen Pemasaran Berbasis IT.
- Nihayah, U. (2019). Fortifikasi tulang ikan bandeng dalam pembuatan kerupuk dengan bahan dasar tepung dari limbah kulit singkon
- Sugito, Prahutama, A., Tarno, & Hoyyi, A. (2019). Diversifikasi Olahan Ikan Bandeng oleh UKM Primadona dalam Program Pengabdian IbPE 2016-2018. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 100-104. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v10i1.3556>
- Vatria, B. (2012). Pengolahan Ikan Bandeng (*ChanosChanos*) Tanpa Duri. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Rekayasa*, 18-23.