



Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Amik Widyaloka Sebagai Wirausaha Pemula

¹Rahayu Sri Utami, ²Fenisa Lourence Tobing, ³Jimmy Wilson Tambunan

¹²³Akademi Manajemen Informatika Komputer Widyaloka

rahayusriutami891@gmail.com, fenishatobing@gmail.com, adriantbn2@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan pengabdian ini adalah 1) meningkatkan pengetahuan mahasiswa widyaloka tentang gizi dan pengolahan ikan menjadi abon ikan, bakso ikan dan nagget ikan, 2) untuk melatih mahasiswa dapat mengolah ikan menjadi makanan siap saji yang sehat dan bergizi di rumah yang dapat dikomersilkan sebagai sumber pendapatan guna menambah penghasilan. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dalam bentuk pelatihan yang tersusun secara sistematis untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengolah berbagai macam dan dibimbing oleh para dosen sebagai fasilitator/pemateri dan mahasiswa sebagai pelaksana. Peserta 10 orang yaitu mahasiswa dan alumni yang merintis usaha pengolahan ikan. Tujuan pelatihan untuk mendorong tumbuhnya motivasi berwirausaha dan pengetahuan wirausaha, serta meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi). Metode pelaksanaan mengacu pada Participatory Action Learning System (PALS). Pelatihan memberikan motivasi bagi para peserta untuk berkarya sebagai wirausahawan dan membuka peluang kerja untuk berkerjasama dengan UKM lainnya. Produk-produk kuliner yang dihasilkan adalah rendang ikan, bakso ikan, makarobi ikan, abon ikan, dan nugget. Produk-produk ini dapat dijadikan peluang usaha bagi wirausaha baru.

Kata kunci : Bakso ikan, abon ikan, nugget

Abstract

The purpose of this service is 1) to increase the knowledge of Widyaloka students about nutrition and processing fish into shredded fish, fish balls and fish naggets, 2) to train students to process fish into healthy and nutritious fast food at home that can be commercialized as a source of income to increase income. This service activity is carried out in the form of training that is systematically arranged to improve the ability of students to process various kinds and is guided by lecturers as facilitators/presenters and students as implementers. The participants were 10 people, namely students and alumni who pioneered the fish processing business. The aim of the training is to encourage the growth of entrepreneurship motivation and entrepreneurial knowledge, as well as improve management understanding (production, marketing, finance, and organization). The implementation method refers to the Participatory Action Learning System (PALS). The training provides





motivation for participants to work as entrepreneurs and opens up job opportunities to collaborate with other SMEs. The culinary products produced are fish rendang, fish balls, fish macaroons, shredded fish, and nuggets. These products can be used as business opportunities for new entrepreneurs.

Kata kunci : *Abon ikan, bakso ikan, nugget*

Pendahuluan

Amik Widyaloka sebagai salah satu fakultas yang menawarkan mata kuliah Kewirausahaan dengan tujuan untuk meningkatkan kemampuan keterampilan hidup (*life skill*). Sekaligus meningkatkan peluang kerja melalui program kewirausahaan dengan pembekalan *life skill* di luar disiplin ilmu dan membekali pemahaman konsep dasar berbisnis dan berwirausaha sehingga mahasiswa mampu membuka usaha kerja baru.

Budiyono et al. (2004) menyatakan bahwa sebanyak 90% lulusan cenderung menunggu dan mencari lowongan kerja, serta hanya sekitar 10% yang memiliki inisiatif membuka usaha kerja baru atau menjadi wirausaha.

Ciputra (2019) menyatakan bahwa penyebab mahasiswa belum mampu membuka usaha baru adalah tingkat pemahaman konsep bisnis dan kiat-kiat berwirausaha yang masih rendah.

Upaya perwujudannya dimulai dengan beberapa kegiatan yang sudah ditetapkan di dalam kegiatan ekstra kulikuler yaitu: Mahasiswa Amik Widyaloka jurusan manajemen informatika komputer dibekali ilmu kewirausahaan sebagai wadah bagi mahasiswa untuk melatih dan mengembangkan jiwa kewirausahaan. Setiap mahasiswa Amik Widyaloka dapat menjadi anggota dan menjual produk yang dimiliki dengan aturan bagi hasil. Program pengembangan kewirausahaan melalui pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang di danai oleh yayasan Amik Widyaloka.

Mahasiswa Amik Widyaloka telah aktif mengikuti program PKM lainnya sejak tahun 2020 hingga tahun 2022 telah terdapat 15 orang mahasiswa yang telah mengikuti program PKM. Mahasiswa tersebut mengembangkan bahan baku kopi menjadi kopi yang siap disajikan dengan kemasan yang berisi bubuk dan biji kopi Perikanan, dan beberapa unggulan berupa produk olahan berbahan dasar ikan. *Nasution et al. (2001)* dan *Oswari (2005)* menyatakan bahwa mahasiswa yang mengikuti magang di perusahaan atau Program Kreatifitas Mahasiswa Kewirausahaan (PKMK) akan memperoleh pengalaman praktis kewirausahaan. Selain itu, melalui pelatihan skills dan manajemen juga dapat memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan dapat meningkatkan pemahaman studi kelayakan usaha atau rencana bisnis.

Tujuan dari kegiatan ini adalah: 1) Terciptanya Mahasiswa dan Alumni mandiri dan menumbuhkan semangat berwirausaha untuk penganekaragaman produk ikan sebagai pusat





kuliner mahasiswa; 2) Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dan alumni, baik dalam kegiatan ekonomi maupun sosial dengan memberdayakan potensi kelompok melalui pengolahan kuliner ikan dan memiliki nilai ekonomi lebih baik; dan 3) Meningkatkan jiwa kewirausahaan untuk menjadi pengusaha. Sedangkan manfaat dari kegiatan ini diharapkan: 1) Meningkatkan kemampuan pengetahuan dan usaha pada mahasiswa dan alumni agar dapat membuat produk olahan yang lebih variatif, 2) Mahasiswa termotivasi untuk memiliki usaha dalam mengembangkan hasil olahan berbahan dasar ikan yang bernilai ekonomi produktif; dan 3) Memberikan manfaat bagi mahasiswa yang melaksanakan wirausaha, dalam hal membantu program kerja dan pelaksanaan kegiatan yang terarah dan terwujud secara nyata serta tersistematis dinikmati oleh masyarakat.

METODE

Mengacu pada luaran program PKMK yaitu menghasilkan minimal lima wirausaha baru per tahun sehingga minimal 80% secara keseluruhan di tahun pertama akan menjadi wirausaha mandiri yang siap beraktivitas di masyarakat pada tahun ketiga, maka unit layanan program PKMK bersama dengan bidang kemahasiswaan dalam merekrut mahasiswa yang telah mendapatkan PKMK/PKM lainnya serta alumni yang berminat atau sedang merintis usaha sebagai *wirausaha baru*.

Pola rekrutmen yang digunakan oleh unit layanan PKMK bersama dengan bidang kemahasiswaan adalah dengan menyelenggarakan seleksi agar peserta PKMK yang terpilih adalah yang telah siap mengikuti program *Entrepreneurship capacity Building* sehingga target program setiap tahunnya tercapai dengan baik. Seluruh mahasiswa PKMK atau PKM lainnya, serta mahasiswa dan alumni baik yang berminat maupun yang telah merintis usaha berhak mengikuti seleksi/rekrutmen. Pendaftar yang telah ditetapkan sebagai peserta PKMK setelah mengikuti tahap seleksi berhak mengikuti seluruh program PKMK yang telah direncanakan yaitu: Proses seleksi (rekrutmen) calon peserta program PKMK dilakukan secara bertahap yaitu:

- Sosialisasi program yang akan dilaksanakan yang telah mendapat PKMK atau PKM lainnya, serta mahasiswa dan alumni Amik Widyaloka baik yang berminat berwirausaha maupun yang telah merintis usaha.
- Penyelenggaraan seleksi terhadap pendaftar program PKMK mahasiswa Amik Widyaloka

Penetapan 10 orang pendaftar dengan kriteria yaitu mahasiswa yang telah mendapat PKMK atau PKM lainnya mendapatkan tambahan poin penilaian khusus. Pendaftar yang telah ditetapkan sebagai peserta PPK setelah mengikuti tahap seleksi berhak mengikuti seluruh program yang telah direncanakan yaitu: 1) Pelatihan teori yang dilaksanakan secara online, Pelatihan dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi





mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan pengetahuan pembuatan studi kelayakan usaha atau rencana bisnis; dan 2) Mengikuti praktek pengolahan aneka kuliner berbasis ikan.

Tahap Persiapan.

Tahap persiapan dimulai dengan melakukan rapat internal pemantapan program kerja oleh tim dilanjutkan dengan melakukan survey awal kesiapan fasilitas kewirausahaan PKMK, sumberdaya alat atau sarana pendukung kegiatan (peralatan laboratorium dan internet). Selain itu sosialisasi terkait seleksi peserta, persyaratan menjadi peserta dan pelaksanaan kegiatan PKMK. Adapun rapat koordinasi melakukan kegiatan penyusunan dan pembahagian tugas setiap anggota tim. Agar dapat menyeleksi peserta dengan hasil kerja yang memiliki kualitas produk yang dapat berkembang dan diterima dipasar,

Perekrutan Peserta

Upaya perekrutan dilakukan melalui pengumuman media online. Seleksi dilakukan sehingga didapatkan 20 orang peserta yang terdiri dari 10 orang mahasiswa dan 10 orang alumni THP. Bagi mahasiswa yang telah melaksanakan PKMK atau PKM lainnya, dan bagi alumni diutamakan yang telah merintis usaha perikanan dan barista . Secara keseluruhan yang akan dilibatkan dalam program PKM merupakan mahasiswa PKMK, dan alumni yang telah memulai/merintis usaha namun sebagian besar hanya dijalankan berbekal semangat dan minat yang tinggi tanpa berdasar pada penerapan iptek didalamnya, tanpa berbekal ilmu manajemen wirausaha, dan tanpa pengalaman berwirausaha sebelumnya sehingga target usaha tidak dapat ditentukan dengan pasti. Oleh karena itu melalui unit Ibk yang akan dijalankan ini, mahasiswa dan alumni akan memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (produksi, pemasaran, keuangan, dan organisasi), dan pengetahuan pembuatan studi kelayakan usaha dan rencana bisnis, serta mendapatkan pengalaman praktis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan ini adalah selain baik untuk kesehatan dan perkembangan ekonomi para peserta pelatihan dalam mengikuti penerapan Ipteks yang dilakukan secara Hybrid sangat antusias dan berperan aktif. Upaya pengembangan pemberdayaan mahasiswa dan alumni untuk kewirausahaan dengan metode pendekatan yang dilakukan adalah berupa bimbingan dengan materi teori dan praktek, memberikan pengetahuan kewirausahaan, memotivasi mahasiswa dalam berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen dan kiat-kiat berwirausaha, dan peserta mendapatkan pengalaman praktis, serta dapat menjalin kerja





sama dengan berbagai mitra dalam memasarkan produk yang dihasilkan. Manfaat dari pelatihan keterampilan ini para peserta telah dapat melakukan pengolahan produk-produk kuliner berbasis ikan yaitu nugget, abon, dan bakso ikan. Produk yang dihasilkan bermutu baik dan dapat digunakan sebagai produk yang dijadikan sebagai suatu peluang usaha dalam rangka pengembangan kewirausahaan yang mandiri. Persiapan, Pelaksanaan, dan Evaluasi Kegiatan PKM

Pada tahap pelaksanaan dilakukan sesuai dengan pembahagian waktu kegiatan yaitu pada tahap pertama para peserta menerima pembekalan teoritis oleh masing-masing narasumber sesuai bahan materi yang sudah ditetapkan. Materi yang ada ini disajikan oleh tim dengan tuntas dan jelas. Hal ini terlihat sewaktu tutorial para peserta sangat antusias mengikuti serangkaian kegiatan tersebut ditandai dengan keaktifan peserta dalam diskusi-diskusi yang disajikan oleh narasumber. Pada tahap kedua dilakukan praktek pembuatan aneka kuliner berbahan dasar ikan berdasarkan materi yang telah disampaikan. Proses pengolahan diikuti oleh peserta bertujuan lainnya mempromosikan produk dan memperluas wawasan masyarakat mengenai kandungan gizi di ikan dan dapat mengolahnya menjadi berbagai olahan yang dapat menjadi nilai jual dengan antusias dan seksama memperhatikan langkah-langkah setiap proses pengolahan produk tersebut.

Expose Hasil

Expose hasil pelatihan dan pendampingan diselenggarakan pada 24 September 2022 dengan melibatkan mahasiswa Amik Widyaloka yang menjadi peserta pelatihan, tujuan dari expose ini adalah untuk mengevaluasi pelatihan dan program pendampingan yang diberikan kepada peserta pelatihan menunjukkan adanya perbaikan dari beberapa aspek berikut ini :

a. Desain

Dari beberapa desain kemasan yang dibuat, diputuskan untuk memilih desain yang memuat semua informasi penting bagi konsumen diantaranya berat bersih, nama produk, tulisan oleh-oleh kabupaten Deli Serdang dan nomor P-IRT.

b. Pengemasan

Untuk mensiasati remuknya produk dalam pengiriman, maka diputuskan untuk tetap menggunakan toples plastik untuk mengirim diatas 1 Kg dan untuk kemasan 250 gram dikemas plastik tebal dan dilapisi mesin pengembang kemas agar pengemasan 250 gram bisa lebih murah karena tidak perlu menggunakan bubble wrap.

c. Pemasaran

Media sosial digunakan secara maksimal baik melalui facebook, whatsapp untuk meningkatkan promosi dagangan, karena jaman milenial sekarang masyarakat sudah terbiasa melihat berbagai macam produk dari media sosial, karena lebih praktis dan lebih menghemat waktu untuk menjangkau produk tersebut.



Untuk berwirausaha, serta para peserta mudah menerima ilmu yang disampaikan dikarenakan adanya kolaborasi antara tim yang efektif. Selanjut, pada tahap ketiga dilakukan pembentuk kelompok usaha kecil peserta pelatihan sebagai indikator ketertarikan atau minat peserta dalam usaha kuliner tersebut. Pembentukan kelompok tersebut diharapkan akan menjadi kelompok yang memiliki jaringan bisnis antara produsen dengan kelompok pemasarannya.

Suatu strategi pemasaran dibutuhkan untuk mempromosikan produk ini. Faktor-faktor pendukung dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Tersedianya bahan baku ikan sepanjang musim sehingga bahan baku ikan mudah diperoleh oleh para pengolah; 2) Produk kuliner yang diproduksi yaitu makaroni ikan, nugget, ikan, bakso ikan, abon ikan dan rendang ikan adalah makanan bergizi dan sehat, disukai oleh konsumen (Suparmi et al. 2021); 3) Adanya dukungan pimpinan fakultas dengan menyediakan fasilitas kampus yang dapat digunakan selama kegiatan berlangsung; dan 4) Antusias para peserta mengikuti pelatihan dan termotivasi berwirausaha dengan terbentuknya kelompok usaha kecil. Sedangkan faktor yang menghambat kegiatan pelatihan ini adalah belum memadai modal, promosi, dan pemasaran produk.

Program Pengabdian yang telah dilaksanakan merupakan bentuk aplikasi penelitian yang sudah dilaksanakan yang berkaitan pengolahan kuliner berbahan baku ikan menjadi makaroni yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1 makaroni ikan

Makaroni dengan fortifikasi daging ikan patin sehingga produk tersebut memiliki gizi yang tinggi dan diharapkan dapat memperbaiki status gizi pada masyarakat yang mengkonsumsinya. Inovasi teknologi yang berkaitan dengan proses pembuatan makaroni yang difortifikasi dengan daging ikan juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada penelitian makaroni yang difortifikasi dengan daging ikan patin sebesar 20% dari total adonan, memiliki kandungan gizi yaitu 12,07% kadar air; 22,98% protein; 2,28% lemak;



1,63% abu; dan 61,04% karbohidrat (by different), serta nilai penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap makaroni ikan patin yaitu sebesar 98% dengan memberikan pilihan pada konsumen dibuat makaroni dengan 3 jenis varian rasa (Suparmi et al. 2020).

Produk akhir yang dihasilkan dari invensi ini adalah makaroni dalam bentuk aneka rasa yang dapat menyamarkan (masking) rasa dan bau khas ikan pada produk makaroni tersebut, sehingga meningkatkan nilai penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap makaroni. Mutu makaroni yang dihasilkan sesuai standar SNI (Suparmi et al. 2021). Untuk melindungi mutu dan menambah daya tarik konsumen terhadap makaroni ikan patin, maka dilakukan pengemasan, kemasan yang sesuai adalah kombinasi plastik HDPE dengan kertas karton dengan umur simpan atau masa kadaluarsanya selama 6 bulan (Suparmi et al. 2012). Produk berikutnya yang dihasilkan pada program pelatihan yang telah dilaksanakan merupakan bentuk aplikasi penelitian yang sudah dilaksanakan yang berkaitan pengolahan kuliner berbahan baku ikan menjadi nugget ubikan yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan seperti yang disajikan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Nugget ubikan

Nugget ubikayu telah dikenal dan digunakan untuk memperkaya nilai gizi pada nugget ubikayu yang difortifikasi dengan daging ikan patin sehingga produk tersebut dapat memperbaiki status gizi pada masyarakat yang mengkonsumsinya. Invensi teknologi yang berkaitan dengan proses pembuatan nugget ubikayu yang difortifikasi dengan daging ikan patin juga telah diungkapkan sebagaimana terdapat pada penelitian Suparmi et al. (2019) mengungkapkan bahwa memfortifikasi nugget ubikayu dengan daging ikan patin segar maksimal 40% dari total adonan dapat menghasilkan karakteristik kimia, fisik, dan organoleptik terbaik.

Sebagaimana diungkapkan tersebut diatas bahwa Ubikayu sebagai sumber pangan yang kaya akan karbohidrat, dalam perkembangan teknologi pengolahannya menjadi



berbagai makanan, salah satunya adalah nugget ubikan, yaitu memfortifikasi pada pengolahan nugget ubikayu dengan daging ikan. Nugget ubikan ini memiliki ciri khas tertentu, dengan cita rasa yang baik (enak) dan mampu menarik minat konsumen, kandungan gizi dari nugget ubikan cukup tinggi, dimana 11,76% kadar protein; 14,2% lemak; 42,90% air; 6,5 % kadar abu; dan 24,64% karbohidrat (by different) (Suparmi et al. 2019). Nugget ubikan merupakan makanan ringan yang biasanya dalam proses pengolahannya diberi butter dan breading dan pemasakannya mengalami dua tahap pengolahan, selanjutnya dibekukan sebelum dilakukan pengolahan lanjut. Tujuan invensi ini adalah untuk menghasilkan nugget ubikan yang kaya akan protein, oleh karenanya untuk mencapai tujuan tersebut diatas maka sasaran pertama invensi ini adalah memfortifikasi daging ikan patin sebanyak 40% ke dalam formulasi untuk memperoleh gizi yang lebih baik sesuai dengan keinginan konsumen, dan dilakukan pengemasan dengan aluminium foil. Berdasarkan uraian tersebut, maka dilakukanlah invensi produk nugget ubikan.

Produk ketiga yang sudah diolah sebagai kuliner berbahan baku ikan menjadi abon yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragam bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 3.



Gambar 3. Abon ikan

Kandungan gizi abon ikan patin memiliki kadar protein 29,34%; lemak 13,72%; serat kasar 26,62%; abu 4,45%; dan air 10,91% (Wittriansyah et al. 2021). Produk keempat yang sudah diolah sebagai kuliner berbahan baku ikan menjadi bakso ikan yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragam bahan pangan, seperti yang disajikan dalam Gambar 4.





Gambar 4. Bakso ikan

Bakso ikan merupakan produk pangan berbentuk bulatan-bulatan yang terbuat dari bahan utama daging ikan luma yang dicampur dengan bahan-bahan lainnya, kemudian dilakukan perebusan tanpa dilakukan pembungkusan atau pengasapan seperti pengolahan sosis. Nilai Gizi bakso ikan adalah Protein 10,67%, Lemak 5,18%, Abu 1,17%, dan Air 68-98% (Sumarto dan Suparmi, 2008). Produk bakso ikan dapat diolah dengan teknik sederhana dan mudah untuk dikembangkan menjadi suatu unit usaha kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Budiyono, Susanto, H., & Djaeni, M. (2004). Kuliah Kewirausahaan: Pengelolaan Usaha Kecil Menengah [Makalah]. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro
- [2] Ciputra. (2019). Ciputra Quantum Leap: Entrepreneurship, Mengubah Masa Depan Bangsa dan Masa Depan Anda. Jakarta: Universitas Ciputra, Entrepreneurship Centre.
- [3] Nasution, A. H., Noer, B. A., & Suef, M. (2001). Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia: Suatu Pendekatan Praktis dan Aplikatif. Jakarta: PT. Elex Komputindo, Kelompok Gramedia.
- [4] Oswari, T. (2005). Membangun Jiwa Kewirausahaan (*Entrepreneurship*) Menjadi Mahasiswa Pengusaha (*Entrepreneur Students*) Sebagai Modal untuk Menjadi Pengusaha Baru [Makalah]. Jakarta: Universitas Gunadharma.
- [5] Sumarto, & Suparmi. (2008). Materi pelatihan pengolahan perikanan. buku pedoman pelatihan.
- [6] Suparmi et al. (2012). Study Pembuatan abon, bakso dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai Produk unggulan Daerah [Laporan Penelitian Strategi Nasional (DIKTI)].
- [7] Suparmi, Desmelati, Sumarto, & Sidauruk, S. W. (2020). Fortification Of Various Flavors In Macaroni Of Patin Fish *Pangasius Hypophthalmus* As Regional Superior Products. *Depik*, 9(1):44-45.





- [8] Suparmi, Sumarto, Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu Dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia Dan . *Journal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2): 218-226.
- [9] Suparmi, Syafrani, & Sumarto. (2019). Pelatihan Teknologi Fortifikasi Daging Ikan Sebagai Sumber Protein Nugget Ubi Kayu Di Desa Tambusai Batang Dui. *DINAMISIA-Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3: 181-187.
- [10] Witriansyah, K., Kristiningsih, A., & Prabowo, A. S. (2021). Studi Proksimat dan Penerimaan Abon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(1): 071-078.

