

**PELUANG USAHA MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK BERBAHAN BAKU
IKAN LELE DI DESA KARANGSARI KECAMATAN KARANGTENGAH
KABUPATEN DEMAK**

Dewi Fatmasari

ABSTRAKSI

Ikan Lele tidak hanya bisa diolah menjadi lauk pauk saja, tetapi dengan kreativitas dapat diolah menjadi bentuk makanan lain (diversifikasi) selain sebagai lauk pauk. Melalui diversifikasi makanan berbahan baku ikan lele akan membuka peluang usaha baru di masyarakat dan membudayakan untuk mengkonsumsi ikan

Kata Kunci : Ikan Lele, Diversifikasi produk

1. Latar Belakang

Lajunya pertumbuhan penduduk akan menyebabkan persoalan-persoalan di masyarakat, salah satunya adalah tersedianya lapangan pekerjaan. Tidak seimbang antara lapangan pekerjaan yang tersedia dengan yang dibutuhkan, akan mengakibatkan adanya pengangguran di masyarakat. Dari tahun ke tahun jumlah pengangguran di masyarakat selalu meningkat, dan hal ini merupakan persoalan yang harus dapat dipecahkan oleh pemerintah.

Salah satu cara untuk mengatasi pengangguran di masyarakat adalah menciptakan wirausaha-wirausaha yang dapat membuka peluang usaha baru. Penciptaan peluang baru dapat dilakukan melalui penciptaan produk baru, memperbaharui produk baru ataupun melakukan diversifikasi baru pada produk yang sudah ada.

Desa Karangsari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak

merupakan daerah yang mempunyai potensi untuk mengembangkan perikanan darat. Pengembangan perikanan darat dapat dilakukan melalui media terpal. Ikan yang dapat dternakan melalui media terpal adalah ikan lele. Ternak ikan lele melalui media terpal yang dapat dilakukan masyarakat Desa Karangsari dengan memanfaatkan pekarangan yang ada di rumah mereka atau di lingkungan setempat.

Hasil produksi ternak ikan lele oleh masyarakat kebanyakan di jual langsung di pasar, warung-warung penyet dan masyarakat sekitar yang membutuhkannya. Dengan adanya panen yang serempak diantara mereka maka hasil produksi ternak ikan lele akan melimpah dan menjadikan harga ikan lele turun. Untuk mempertahankan harga dan membuka peluang usaha baru maka masyarakat dapat melakukan diversifikasi produk berbahan baku ikan lele.

Diversifikasi produk secara sederhana, diartikan sebagai pembeda suatu produk dengan produk lainnya. Dalam hal ini ikan lele tidak hanya dijual dalam keadaan mentah saja, tetapi diolah menjadi produk makanan lain yang dapat memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Diversifikasi produk berbahan baku dari ikan lele dapat dibuat nugget ikan lele, sosis ikan lele, empek-empek ikan lele, bakso ikan lele, kerupuk kulit ikan lele, dan sebagainya. Dengan melakukan diversifikasi produk berbahan baku ikan lele, merupakan peluang usaha baru bagi masyarakat Desa Karang Sari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak.

2. Fokus Kegiatan

Kurangnya pengetahuan masyarakat menyebabkan mereka tidak mempunyai keinginan untuk maju, memiliki usaha sendiri atau mengembangkan produk yang sudah ada menjadi produk baru yang memiliki nilai lebih. Kegiatan ini difokuskan pada : “ Bagaimana peluang usaha melalui diversifikasi produk berbahan baku ikan lele di Desa Karang Sari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak”.

3. Tujuan Dan Manfaat Kegiatan

Kegiatan PKM ini mempunyai tujuan untuk : a) Meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Karang Sari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak dalam

mengolah ikan lele, 2) Memberikan pelatihan ketrampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk makanan lain, sehingga dapat membuka peluang usaha baru.

Sedangkan manfaat kegiatan ini adalah:

1) Menambah pengetahuan masyarakat agar dapat mengelola ikan lele menjadi produk makanan lain berbahan baku ikan lele, 2) Dengan adanya penambahan ketrampilan dalam mengolah makanan berbahan baku ikan lele, diharapkan dapat menjadi peluang usaha baru dan menambah life skill masyarakat setempat.

3. Metodologi

3.1 Tempat Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) ini dilakukan di Desa Karang Sari, Kecamatan Karangtengah, kabupaten Demak. Sasaran kegiatan ini terbagi dua, yaitu : 1) untuk pengolahan ikan lele dengan media terpal ditujukan pada bapak-bapak dan remaja putra Desa Karang Sari; 2) Untuk kegiatan diversifikasi produk berbahan baku lele lebih ditujukan pada ibu-ibu dan remaja putri Desa Karang Sari, Demak.

3.2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PKM diawali dengan kekegiatan pembuatan proposal, survey lapangan, persiapan kegiatan dan pelaksanaan kegiatan yang dimulai dari tanggal 6 Oktober hingga 6 November

2017, dan kegiatan pelatihan dilakukan pada tanggal 30 Oktober 2017

3.3 Metodologi Pengabdian

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui :

1. Metode Observasi

Metode Observasi dimaksudkan untuk mengetahui kondisi masyarakat secara sosiologis, ekonomis, dan psikologis. Observasi dilaksanakan dalam berbagai kesempatan dan berbagai medan lapangan. Hal ini bertujuan untuk mengetahui potensi yang ada di daerah tujuan dan memberi solusi atau masukan-masukan bagi permasalahan yang timbul di dalam masyarakat daerah tujuan.

Cara yang dilakukan dalam metode observasi bersifat pendataan primer, yaitu dengan melakukan survey dan pengamatan di lapangan, pendataan tertulis dan perekaman dokumentasi, serta wawancara dengan narasumber.

2. Metode Analisis Kebutuhan Program

Tahap awal yang harus dilakukan adalah melakukan kompiasi data, baik data yang diperoleh di lapangan secara langsung, baik primer maupun sekunder. Kemudian disesuaikan dengan potensi daerah/desa tujuan, selanjutnya dianalisis kebutuhan programnya . Dari hasil analisis kebutuhan program, maka dibuat

serangkaian kegiatan yang memberdayakan masyarakat setempat melalui sosialisasi dan pelatihan-pelatihan.

3. Metode Partisipasi dan Pendampingan Masyarakat

Metode partisipasi bertujuan untuk menyerap partisipasi aktif masyarakat dalam keterlibatan kegiatan ini. Kondisi ini dapat diukur dari banyaknya peserta yang menghadiri kegiatan dan aktif berinteraksi dalam kegiatan ini. Sedangkan metode pendampingan kepada masyarakat dilakukan saat pelaksanaan kegiatan pelatihan diversifikasi produk makanan berbahan baku ikan lele.

4. Tinjauan Pustaka

4.1 Kewirausahaan

Wirausaha (*Entrepreneurship*) atau wirausahawan adalah orang yang berjiwa dagang/bisnis dan melakukan kegiatan dibidang usaha bisnis sebagai profesinya. Ciri-ciri wirausaha, antara lain : 1) selalu optimis, 2) secara terus menerus melihat peluang usaha yang tidak dapat dilihat oleh orang lain, 3) tidak pernah merasa puas, dan selalu dapat mengeksplotasi perubahan yang ada, 4) selalu mempunyai komitmen untuk menang, 5) mempunyai inuisi yang tajam, 6) action oriented, 7) dapat memanfaatkan ancaman menjadi peluang.

Faktor yang berpengaruh dalam pembentukan jiwa wirausaha, yaitu : 1) *Personal*, menyangkut aspek kepribadian seseorang; 2) *Sociological*; yaitu menyangkut hubungan dengan keluarga, menunjang atau tidak; 3) *Environmental*, ini menyangkut faktor lingkungan seseorang dimana ia dibesarkan, ia akan terpengaruh dengan lingkungan tersebut.

4.2 Faktor Pemicu Dalam Terjun Ke Dunia Usaha

Untuk memulai terjun ke dua bisnis bukanlah hal yang mudah. Ada beberapa hal yang menjadi pemicu seseorang terjun ke dalam dunia bisnis, yaitu : 1) Karena tidak puas dengan pekerjaan yang ada sekarang, sehingga beralih haluan untuk usaha sendiri; 2) Karena faktor PHK, sehingga harus mencari pekerjaan lain atau memulai usaha sendiri; 3) Adanya keberanian menanggung resiko, dalam hal ini resiko berhasil atau gagal; 4) Adanya minat yang tinggi terhadap bisnis; 5) Adanya peluang yang bisa dimanfaatkan, seperti ada tempat usaha, modal, tenaga kerja, dan sebagainya.

Faktor-faktor pemicu yang mengakibatkan seseorang terjun ke dalam dunia bisnis atau berwirausaha berbeda-beda antara satu dengan yang lainnya. Hal ini tergantung pula pada kondisi individu tersebut. Faktor pemicu ini juga berkaitan/berhubungan dengan faktor

pembentuk jiwa kewirausahaan, terutama faktor personal.

4.3 Diversifikasi Produk

Diversifikasi produk diperlukan oleh perusahaan atau orang yang melakukan suatu usaha. Diversifikasi produk mempunyai tujuan untuk membuat suatu produk tahan lama, mengarah pada kepada produk siap konsumsi/digunakan, memenuhi selera dan kebutuhan serta harapan konsumen. Diversifikasi produk juga bertujuan untuk memperluas pasar, menyerap tenaga kerja, memberi nilai tambah, dan sebagainya.

Menurut Kotler, konsep diversifikasi produk merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kinerja bisnis yang ada dengan jalan mengidentifikasi peluang untuk menambah bisnis menarik yang tidak berkaitan dengan bisnis perusahaan saat ini. Pendapat lain yang berbeda menyatakan bahwa diversifikasi merupakan perluasan barang dan jasa melalui penganekaragaman. Pendapat ini menyatakan bahwa diversifikasi adalah menambah atau memperbaiki produk atau jasa.

Dapat disimpulkan bahwa diversifikasi produk merupakan salah satu jalan atau suatu strategi dari perusahaan yang berkaitan dengan produk atau jasanya melalui penambahan jenis produknya atau melakukan penganekaragaman untuk

memperluas pangsa pasar, sehingga memberi keuntungan bagi perusahaan.

4.4 Ikan Lele

Ikan lele merupakan ikan air tawar yang relatif mudah untuk dibudidayakan oleh masyarakat. Modal usaha yang diperlukanpun cukup rendah. Disamping itu ikan lele dapat dibudidayakan dalam kondisi lahan yang terbatas dengan menggunakan kolam terpal. Budidaya ikan lele dengan media terpal dapat dilakukan dengan memanfaatkan lahan pekarangan masyarakat setempat.

Ikan lele banyak mengandung berbagai macam zat yang berguna bagi tubuh, seperti protein, energi, lemak dan karbohidrat. Disamping itu ikan lele juga mengandung omega 3 dan 6 yang baik bagi kecerdasan otak. Beberapa manfaat yang bisa didapat dari mengkonsumsi ikamn lele, diantaranya adalah : 1) menyehatkan jantung, 2) menyehatkan otak, 3) menjaga daya tahan tubuh, 4) mempercepat pertumbuhan anak, 5) memperkuat otot perut, 6) mengobati kencing manis, dan 7) menurunkan tekanan darah.

4.5 Diversifikasi Produk Berbahan Baku Ikan Lele

Untuk menambah nilai guna dan nilai tambah dari ikan lele, maka perlu melakukan inovasi dan kreativitas dalam mengolah ikan lele. Ikan lele selain

dikonsumsi sebagai lauk dapat pula diolah menjadi berbagai makanan, diantaranya adalah sebagai berikut :

1. Empek-Empek Ikan Lele

Empek-empek merupakan salah satu makanan yang berdasar ikan, biasanya terbuat dari ikan tengiri. Ikan tengiri merupakan salah satu ikan yang mahal harganya, sehingga untuk alternatif penggantinya dapat memanfaatkan ikan lele yang banyak tersedia di pasar dan harganya lebih terjangkau.

2. Nugget Ikan Lele

Nugget yang biasa kita makan biasanya dibuat dari daging ayam. Ada sebagian orang yang tidak suka makan ayam, sehingga dapat memanfaatkan ikan lele sebagai bahan baku pengganti daging ayam,

3. Sosis Ikan Lele

Sosis yang sering kita jumpai adalah sosis ayam dan daging. Sebagai alternatif, daging ikan lele dapat dimanfaatkan pula sebagai bahan dasar pembuat sosis.

5. Hasil Dan Pembahasan

Dalam kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, tim melakukan kegiatan sosialisasi dan pendampingan dalam budi daya ikan lele dengan media terpal serta pendampingan dalam pelatihan diversifikasi produk berbahan baku ikan lele. Pengabdian pada masyarakat ini

dilakukan dalam bentuk sosialisasi melalui pemberian ceramah dalam penyampaian materi serta pendampingan dalam pelatihan dan di lapangan. Selain itu juga dilakukan demonstrasi pembuatan nugget dan empek-empek ikan lele.

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Desa Karangsari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak. Kolam percontohan dengan media terpal dibuat di belakang Kantor lama Kepala Desa Karangsari dan kegiatan sosialisasi serta pelatihan diversifikasi produk berbahan ikan lele diadakan di Balai Desa Karangsari, Kecamatan Karangtengah, Kabupaten Demak. Tindak lanjut dari pelatihan ini adalah lomba memasak bahan baku ikan lele untuk menggali kreativitas ibu-ibu dan remaja putri Desa Karangsari, Demak.

Dokumentasi Pelatihan dan Kreativitas Masyarakat Setempat



6. Simpulan Dan Saran

Dari hasil kegiatan pengabdian ini dapat diambil kesimpulan bahwa masyarakat Desa Karangsari sangat antusias dalam menerima sosialisasi dan demonstrasi/pelatihan pembuatan makanan berbahan baku ikan lele. Dan mereka dapat mengaplikasikan pelatihan ini melalui kreativitas mereka sendiri dalam mengolah makanan berbahan baku ikan lele untuk lauk maupun untuk snack/camilan. Tambahan pengetahuan yang diberikan dapat memacu kreativitas masyarakat setempat dalam mengolah maupun membuat diversifikasi produk berbahan baku ikan lele.

Saran yang dapat diberikan dari melihat antusias masyarakat Desa Karangsari, Demak dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini, maka sebaiknya ada kerjasama dengan antara

Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Pandanaran dengan pemerintah setempat, dalam hal ini adalah pemerintah Kabupaten Demak . Melalui kerjasama ini diharapkan dapat menggali potensi setiap daerah dan transfer ilmu dan pengetahuan di dalam masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Alma. Buchari, Kewirausahaan untuk Mahasiswa dan Umum, 2009 , Bandung : Alfabeta

K Kordi. H Ghufuran, Budi Daya Ikan Lele Di Kolam terpal, 2010, Yogyakarta : Andi Offset

Manullang.M, Pengantar Bisnis, 2013, Jakarta : PT. Indeks

Nursaadah, 35 Resep Olahan Ikan Lele, 2010, Jakarta : Gramedia

Swasta.Basu, Azaz Azaz Marketing, 2010, Yogyakarta : Liberty