

Pelatihan Teknologi Pengolahan Abon dan Serondeng Ikan Patin Pada Kelompok Kewirausahaan Mahasiswa FPC Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru

Suparmi^{1*}, Sumarto², Dewita³, Hendro Ekwarso⁴, Santhy W Sidahuruk⁵, Rizky Febriansyah Siregar⁶, Syafrani⁷, Ranika Paramita⁸

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Riau

^{7,8} Universitas Hang Tuah Pekanbaru

*Correspondent email: teten-58@yahoo.co.id

Received: 30 Oktober 2023 | Accepted: 18 Desember 2023 | Published: 30 Desember 2023

Abstract. *UNRI's Faculty of Fisheries and Marine Sciences, which accommodates the field of fisheries from upstream to downstream, seeks to solve the problem of unemployment on campus, especially in the fisheries sector. Through a community service program on entrepreneurship schemes involving lecturers who collaborate with the UNRI Business Incubator Center, we carried out training activities on culinary development based on processed fish with a total of 15 participants, namely FPC students processing fishery products. This training aims to provide entrepreneurial knowledge, encourage the growth of entrepreneurial motivation, and increase understanding of management (organization, production, finance, and marketing) with implementation methods referring to the Participatory Action Learning System (PALS). The implementation of this training activity received a positive response, as did the participants' desire to become entrepreneurs. This training also motivates participants to work as entrepreneurs and opens up job opportunities to collaborate with other small and medium enterprises. The culinary products produced are serondeng catfish and catfish floss. These products have the potential to become a business opportunity for new entrepreneurs.*

Keywords: *culinary; entrepreneurship; catfish floss; catfish serondeng*

PENDAHULUAN

FPK sebagai salah satu fakultas menawarkan mata kuliah Kewirausahaan yang dimaksudkan untuk membekali mahasiswa agar memiliki keterampilan hidup (*life skill*) pada bidang Teknologi Hasil Perikanan. Upaya perwujudannya dimulai dengan beberapa kegiatan yang sudah ditetapkan di dalam kurikulum FPK yaitu: FPC Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan, sebagai wadah bagi mahasiswa untuk melatih dan mengembangkan jiwa kewirausahaan. Setiap mahasiswa FPK dapat menjadi anggota dan menjual produk yang dimiliki dengan aturan bagi hasil. Program pengembangan kewirausahaan melalui pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yang didanai oleh Dikti yaitu PPK dan KKN-PPM.

Produk wirausaha yang telah dibuat oleh mahasiswa PKMK terus berlanjut dipasarkan baik secara langsung maupun melalui media internet secara online. Produk nasi bambu isi lobster dijual oleh mahasiswa berdasarkan orderan untuk kegiatan-kegiatan atau acara tertentu. Hasil kegiatan PKM selain kewirausahaan yang telah dijalankan oleh mahasiswa berpeluang besar untuk dikembangkan menjadi produk wirausaha terutama untuk memenuhi kebutuhan pangan berbasis ikan khususnya untuk lingkungan kampus dan umumnya di Kota Pekanbaru. Hal yang paling mendukung adalah ketersediaan dan harga bahan baku ikan mudah, dan murah sehingga berpotensi untuk diproduksi dan dikembangkan menjadi produk unggulan yang mampu menjanjikan keuntungan yang maksimal. Produk-produk yang dimaksud adalah berbagai produk pangan olahan hasil perikanan (kecap, terasi, ikan asap, naget, abon, somay, bakso, kerupuk ikan, dan lainnya), dan produk non pangan berbahan baku hasil samping produk perikanan (tepung ikan, minyak ikan, aksesoris cantik dari cangkang kerang, dan lainnya). Namun mahasiswa dan alumni tersebut memerlukan pembinaan melalui program PPK untuk mendapatkan wawasan dan ilmu mengenai cara berwirausaha yang baik, menganalisis hasil usaha, melakukan inovasi pengemasan produk agar menarik, potensi dan jalur pemasaran, serta jaringan kerjasama saling mendukung dan menguntungkan dengan berbagai pihak dari dalam maupun dari luar FPK UNRI.

Tujuan dari kegiatan ini terciptanya mahasiswa mandiri dan menumbuhkan semangat berwirausaha untuk penganekaragaman produk ikan sebagai pusat kuliner mahasiswa. Mampu memberikan suatu nilai tambah bagi mahasiswa baik dalam kegiatan ekonomi maupun sosial dengan memberdayakan potensi kelompok melalui pengolahan kuliner ikan dan memiliki nilai ekonomi lebih baik. Meningkatkan jiwa kewirausahaan untuk mencapai menjadi pengusaha.

Manfaat dari kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan kemampuan pengetahuan dan usaha pada mahasiswa dan alumni agar dapat membuat produk olahan yang lebih variatif. Mahasiswa termotivasi untuk memiliki usaha dalam mengembangkan hasil olahan berbahan dasar ikan yang bernilai ekonomi produktif. 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.

Pelatihan skills dan manajemen dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan kewirausahaan, mendorong tumbuhnya motivasi berwirausaha, meningkatkan pemahaman manajemen (organisasi, produksi, keuangan, dan pemasaran) serta membuat rencana bisnis atau studi kelayakan usaha. Kegiatan magang pada perusahaan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kewirausahaan kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada unit usaha tersebut. Mahasiswa yang telah mulai berwirausaha, mahasiswa Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (Arman *et al.*, 2001).

Keterampilan diberikan agar mampu mendorong peluang kerja. Dan dengan hanya memberikan substansi keterampilan hidup di luar disiplin ilmu melalui program Kewirausahaan, ternyata mahasiswa belum mampu membuka usaha kerja baru, karena rendahnya pemahaman konsep bisnis dan kiat-kiat berwirausaha. 90% mahasiswa yang telah lulus cenderung menunggu dan mencari kerja, dan hanya sedikit saja yang mempunyai inisiatif menjadi wirausaha (Budiyono *et al.*, 2004).

Selanjutnya dijelaskan bahwa Kewirausahaan, ternyata mahasiswa belum mampu membuka usaha kerja baru, karena rendahnya pemahaman konsep bisnis dan kiat-kiat berwirausaha. 90% mahasiswa yang telah lulus cenderung menunggu dan mencari kerja, dan hanya sedikit saja yang mempunyai inisiatif menjadi wirausaha (Ciputra, 2019).

Relevansi bidang keilmuan dan mata kuliah yang diampu dengan produk unggulan PPK, serta kepemilikan pengalaman berwirausaha dari berbagai disiplin ilmu, menunjukkan kesiapan pengelola PPK dalam menyukseskan penyelenggaraan program IbK sebagai unit layanan kewirausahaan yang profesional, mandiri, berkelanjutan, berwawasan *knowledge based economy* (Kiyosaki, 2008). Kegiatan magang pada perusahaan dilaksanakan untuk memberikan pengalaman praktis kewirausahaan kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada unit usaha tersebut. Mahasiswa yang telah mulai berwirausaha, mahasiswa Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan (Oswari, 2005).

METODE PENERAPAN

Mengacu pada luaran program PPK yaitu menghasilkan minimal lima wirausaha baru pertahun sehingga minimal 80 % secara keseluruhan *tenant* di tahun pertama akan menjadi wirausaha mandiri yang siap beraktivitas di masyarakat pada tahun ketiga, maka unit layanan program PPK bersinergi dengan bidang kemahasiswaan untuk merekrut mahasiswa yang telah mendapatkan PKMK/PKM lainnya serta alumni yang berminat atau sedang merintis usaha sebagai *tenant* melalui tiga tahapan yaitu:

1. Sosialisasi kepada ketua Jurusan dan mahasiswa lingkup FPK Universitas Riau yang telah mendapat PKMK atau PPKM lainnya, serta mahasiswa baik yang berminat berwirausaha maupun yang telah merintis usaha.
2. Penyelenggaraan seleksi terhadap pendaftar program PPK FPK Universitas Riau.
3. Penetapan 15 orang pendaftar dengan kriteria yaitu mahasiswa yang telah mendapat PKMK atau PKM lainnya mendapatkan tambahan poin penilaian khusus.

Pelaksanaan.

Tahap persiapan diawali dengan melakukan rapat internal pemantapan program kerja oleh tim dilanjutkan dengan melakukan survey awal kesiapan fasilitas kewirausahaan FPK, sumber daya institusi (laboratorium, jurusan, fakultas) yang terkait dengan kegiatan PPK, sumberdaya alat atau sarana pendukung kegiatan (peralatan laboratorium, sarana telepon, faksimili, internet) yang akan digunakan sebagai unit layanan PPK. Selain itu sosialisasi terkait seleksi peserta, persyaratan menjadi peserta dan pelaksanaan kegiatan PPK FPK UNRI. Adapun rapat koordinasi melakukan kegiatan penyusunan dan pembahagian tugas setiap anggota tim

Upaya perekrutan dilakukan melalui. Pengumuman media online dan serta mensosialisasikan menggunakan brosur (Lampiran.1), seleksi dilakukan sehingga didapatkan 20 orang peresta yang terdiri dai

10 orang mahasiswa dan 10 orang alumni THP. daftar nama (Lampiran. 2). Bagi mahasiswa yang telah melaksanakan PKMK atau PKM lainnya lebih diutamakan menjadi *tenant*, dan bagi alumni diutamakan yang telah merintis usaha perikanan. Secara keseluruhan *tenant* yang akan dilibatkan dalam program PPK merupakan mahasiswa PKMK, mahasiswa PKM, dan alumni yang telah memulai/merintis usaha namun sebagian besar hanya dijalankan berbekal semangat dan minat yang tinggi tanpa berdasar pada penerapan iptek di dalamnya, 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 mendapatkan pengetahuan kewirausahaan, motivasi dalam berwirausaha, peningkatan pemahaman manajemen (organisasi, produksi, keuangan, pemasaran), pengetahuan pembuatan rencana bisnis dan kelayakan usaha, serta mendapatkan pengalaman praktis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari kegiatan pelatihan kepada masyarakat, dapat dikatakan bahwa para peserta pelatihan dalam mengikuti penerapan Ipteks yang dilakukan secara Hybride 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, Pemberian informasi mengenai manajemen dan kiat-kiat menuju usaha mandiri berkelanjutan, dapat membantu peserta (*tenant*) dalam menjalin kerjasama dengan mitra pemasaran produk yang dihasilkan. Manfaat dari pelatihan keterampilan ini para peserta telah dapat melakukan pengolahan produk-produk kuliner berbasis ikan yaitu makaroni, nugget, abon, rendang dan bakso ikan. Produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, dan dapat digunakan sebagai produk yang dijadikan sebagai suatu peluang usaha, dalam rangka pengembangan kewirausahaan yang mandiri. Persiapan, Pelaksanaan, dan Evaluasi Kegiatan PPK, FPK Universitas Riau.

Tahap pelaksanaan merupakan bagian inti dari seluruh kegiatan pada program PPK yang meliputi pelaksanaan pelatihan kewirausahaan. tim dosen mendampingi *tenant* selama melaksanakan kegiatan. Jumlah tim dosen pendamping disesuaikan dengan jenis produk yang dikembangkan oleh masing-masing *tenant*. sehingga proses dapat berjalan dengan baik. Monitoring dilakukan untuk mengetahui hambatan-hambatan yang akan dijumpai pada pelaksanaan kegiatan sekaligus untuk mencari pemecahan terhadap permasalahan tersebut.

Hasil pantauan dan evaluasi dosen pendamping diketahui bahwa aktivitas mahasiswa pada saat pelatihan dibuktikan dengan daftar hadir peserta, selama pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik. Evaluasi dimaksudkan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan pengalaman *tenant* terkait kewirausahaan sebelum mengikuti program PPK.

Pada tahap pelaksanaan dilakukan sesuai dengan pembagian waktu kegiatan yaitu pada tahap pertama para peserta diberikan pembekalan secara teori 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 mengikutinya dan berperan aktif dalam diskusi-diskusi yang disampaikan oleh narasumber. Kemudian pada tahap kedua dilakukan praktek pembuatan aneka kuliner berbahan dasar ikan mengacu kepada penuntun yang sudah dijelaskan dalam penyampaian materi. Pada proses pengolahan diikuti oleh semua peserta dengan seksama serta peserta sangat antusias, hal ini membuat para *tenant* menjadi sangat tertarik.

Menurut pendapat para *tenant*, bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan penerapan teknologi sangat mudah diadopsi oleh para *tenant* sehingga termotivasi untuk berwirausaha. Kolaborasi antara Tim dalam hal ini sangat efektif, sehingga para peserta mudah untuk menerima ilmu yang diberikan dengan suasana kekeluargaan. Selanjutnya pada tahap ketiga para peserta dipandu untuk membentuk kelompok usaha walaupun masih dalam unit kecil, hal ini dapat dipakai sebagai indikator bahwa peserta pelatihan mempunyai minat dan ketertarikan dalam usaha kuliner tersebut. Dalam pembentukan kelompok ini diusahakan menjadi kelompok dimana ada suatu jaringan bisnis antara produsen dengan kelompok pemasarannya.

Faktor pendorong dalam kegiatan pelatihan ini adalah: 1) Tersedianya bahan baku yaitu ikan sepanjang musim sehingga para pengolah tidak kesulitan memperoleh bahan baku, 2) Produk kuliner yang diproduksi antara lain makaroni ikan, nugget ikan, bakso ikan, abon ikan dan rendang ikan adalah makanan bergizi dan sehat serta disukai oleh konsumen (Suparmi *et al.*, 2021a), 3). Kegiatan ini sangat didukung oleh pimpinan fakultas, yaitu bersedianya untuk memberi izin menggunakan fasilitas kampus bagi kelancaran usaha. 4) Para peserta sangat antusias mengikuti pelatihan ini dan berkeinginan untuk membuat usaha sebagai dan berkarya sebagai wirausaha, dalam hal ini sudah dibentuknya kelompok usaha sebagai kelompok percontohan. Sedangkan faktor penghambat dalam kegiatan ini adalah ketersediaan modal, dan dalam hal promosi serta pemasaran produk yang belum memadai

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



Gambar 1. Serondeng ikan patin

Serondeng daging ikan patin memiliki gizi yang tinggi dan diharapkan dapat memperbaiki status gizi pada masyarakat yang mengkonsumsinya. 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 nilai penerimaan dan kesukaan konsumen terhadap makaroni. Mutu makaroni yang dihasilkan sesuai standar SNI (Suparmi *et al.*, 2021b).

Produk ketiga yang sudah diolah sebagai kuliner berbahan baku ikan menjadi abon yang dikemas dengan bentuk yang menarik sebagai upaya keanekaragaman bahan pangan. Seperti yang di sajikan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Abon Ikan

Abon ikan memiliki kandungan gizi yang tinggi yaitu kadar air (5.67%), kadar protein (35.98%), kadar lemak (9.99%), dan diterima konsumen dengan kriteria rupa (coklat keemasan dan menarik), aroma (aroma bumbu terasa kuat), tekstur (kering, halus dan seragam), rasa (rasa bumbu menyatu, manis) (Liza *et al.*, 2018). Menurut Vonia (2006) bahwa bawang mentah penuh dengan senyawa-senyawa sulfur, termasuk zat kimia yang disebut allin yang membuat bawang putih dan bawang merah bahwa penambahan gula dalam bahan makanan berpengaruh juga terhadap rasa dan warnanya. Tujuan penambahan gula adalah untuk memperbaiki flavor bahan makanan sehingga rasa manis yang timbul dapat meningkatkan kelezatan.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pelatihan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Kegiatan pelatihan berjalan dengan lancar sesuai dengan yang diharapkan

2. Respon positif dan keiginnan para peserta sangat aktif terlihat dari adanya diskusi-diskusi objek pelatihan
3. Keterlibatan mahasiswa dan alumni sangat mendukung lancarnya program pelatihan ini
4. Pelatihan memberikan motivasi bagi para peserta untuk berkarya sebagai wirausahawan dan membuka peluang kerja untuk berkerja sama dengan UKM lainnya

DAFTAR PUSTAKA

- Budiyono, H., Susanto & Djaeni, M. (2004). *Kuliah Kewirausahaan: Pengelolaan Usaha Kecil Menengah*. Makalah. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Ciputra. (2009). *Ciputra Quantum Leap: Entrepreneurship, Mengubah Masa Depan Bangsa dan Masa Depan Anda*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo. Kelompok Gramedia.
- Kiyosaki, R.T. 2008. *Increase Your Financial IQ*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nasution, A.H, Noer, B.A. & Suef, M. (2001). *Membangun Spirit Entrepreneur Muda Indonesia: Suatu Pendekatan Praktis dan Aplikatif*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo. Kelompok Gramedia.
- Oswari, T. *Membangun Jiwa Kewirausahaan (Entrepreneurship) Menjadi Mahasiswa Pengusaha (Entrepreneur Students) Sebagai Modal untuk Menjadi Pengusaha Baru*. Prosiding Seminar Ilmiah Nasional: human capacity development and the nations competitiveness (PESAT: Psikologi, Ekonomi, Sastra, Arsitektur & Sipil). Depok, 22-24 Agustus 2005
- Suparmi., Edison., Sumarto. (2012). Study Pembuatan Makaroni dari Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) sebagai Produk unggulan Daerah. Laporan Penelitian Strategi Nasional (DIKTI).
- Suparmi, Syafrani, Sumarto. (2019). Pelatihan Fortifikasi Daging ikan Sebagai Sumber Protein Nugget Ubi Kayu di Desa Tambusai Batang Dui. *DINAMISIA*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3: 181-187.
- 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.
- Suparmi, Sumarto, Dewita, Ekwarso, H. & Sidauruk, S.W. (2021a) *Pengembangan dan Pelatihan Aneka Kuliner Berbasis Ikan Pada Kelompok Mahasiswa Pengolahan Hasil Perikanan Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru*. Laporan Penelitian LPPM UNRI.
- Suparmi, Sumarto, Sari, N.I., & Hidayat, T. (2021b). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Makaroni. *JPHPI Masyarakat Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24 (2): 218-226.