

Received: September 2019

Accepted: Desember 2019

Published: Januari 2020

Article DOI: <http://dx.doi.org/10.24903/jam.v4i1.811>

Pendampingan UKM Permata Samudra dalam Pengelolaan Usaha Pembuatan Produk Ikan Asin

*Elys Fauziyah**Universitas Trunojoyo Madura*fauziyah@trunojoyo.ac.id*Dwi Ratna Hidayati**Universitas Trunojoyo Madura*nonratna1@gmail.com*Andrie Kisroh Sunyigono**Universitas Trunojoyo Madura*andriekisroh@trunojoyo.ac.id

Abstrak

Kegiatan pendampingan ini bertujuan untuk meningkatkan keberdayaan UKM Permata Samudra yang terletak di Desa Banyusangkah Kecamatan Tanjungbumi Kabupaten Bangkalan. Kegiatan dilaksanakan pada bulan November 2018. Kegiatan pengabdian ini merupakan kerjasama antara PHEWMO, Perhepi Komda Bangkalan, dan Tim Program Studi Agribisnis Universitas Trunojoyo Madura. Pelaksanaan kegiatan pendampingan dilakukan dengan cara: 1) memberikan penyuluhan tentang sanitasi dan higienitas pengolahan produk ikan asin, 2) mendesain sarana promosi usaha dengan membuat kemasan ikan asin, leaflet, plang nama UKM dan pelatihan pengemasan, serta 3) penyuluhan pengelolaan administrasi keuangan usaha.

Kata Kunci: Pendampingan; UKM Permata Samudra; Desa Banyusangkah,

Pendahuluan

Indonesia yang dikenal sebagai Negara maritim, memiliki potensi perikanan dan kelautan sangat besar, yang ditunjukkan dengan kontribusinya dalam peningkatan nilai ekspor hasil sumberdaya perikanan dan kelautan Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Kelautan dan Perikanan, pada tahun 2017 total produksi hasil perikanan Indonesia sebesar 14.521.349 ton. Sementara persentase volume ekspornya meningkat sebesar 6,02 persen pada tahun 2015, dengan jumlah 1.159 juta ton pada tahun 2016 menjadi 1.229 juta ton. Sementara berdasarkan nilai ekspor, kenaikan yang terjadi sebesar 9,44 persen dimana pada tahun 2016 sebesar US\$3,52 miliar meningkat pada tahun 2017 sebesar US\$3,85 miliar. Data tersebut menunjukkan bahwa perbandingan total produksi perikanan dengan jumlah ekspor perikanan

Indonesia masih di bawah 10 persen dan dapat didorong lebih jauh baik dari perikanan segar maupun industri olahannya.

Salah satu provinsi yang berkontribusi cukup besar dalam produksi perikanan Indonesia adalah Provinsi Jawa Timur, dengan jumlah sebesar 7.17 persen. Kontribusi tersebut berasal dari beberapa kabupaten, dan salah satunya adalah Kabupaten Bangkalan. Menurut data BPS Jatim Tahun 2017, produksi perikanan laut maupun darat di Kabupaten tersebut sekitar 118.609. Produksi yang cukup besar didukung oleh posisi Kabupaten Bangkalan yang dikelilingi oleh lautan, dan banyak dibudidayakan perikanan darat di sepanjang pantainya. Di daerah tersebut dijumpai berbagai macam produk laut dan perikanan darat, seperti udang, ikan laying, kakap, rajungan, cumi, tongkol, pari, udang windu, ikan mas, bandeng, mujair, dan tawes. Suplai produk tersebut hampir tersedia sepanjang tahun sehingga menjadi peluang yang baik bagi perdagangan yang ada di Bangkalan. Salah satu daerah penghasil perikanan yang ada di wilayah tersebut adalah Desa Banyusangkah Kecamatan Tanjung Bumi.

Potensi perikanan yang melimpah di wilayah-wilayah tersebut menstimulasi munculnya produk-produk olahan berbahan dasar ikan yang diolah menjadi produk pangan. Beberapa produk olahan berbahan dasar ikan yang memiliki nilai jual di wilayah Madura antara lain ikan asin, petis dan kerupuk ikan banyak diusahakan oleh industri pengolahan berskala mikro.

Salah satu Kelompok Usaha yang mengusahakan produk tersebut adalah “Permata Samudra” yang berlokasi di Kecamatan Tanjung Bumi Kabupaten Bangkalan. Secara umum kelompok usaha ini beroperasi sebagaimana layaknya usaha mikro, namun demikian kelompok usaha ini masih jauh dari kondisi ideal. Usaha ini belum memiliki manajemen organisasi yang baik terutama dari sisi administrasi keuangan, manajemen pemasaran dan pengolahan yang menunjukkan bahwa konteks kewirausahaan belum diterapkan sepenuhnya untuk mencapai hasil yang optimum. Adapun usaha yang dijalankan adalah membuat ikan asin dan pengolahan ikan asin untuk dijual dalam bentuk makanan olahan.

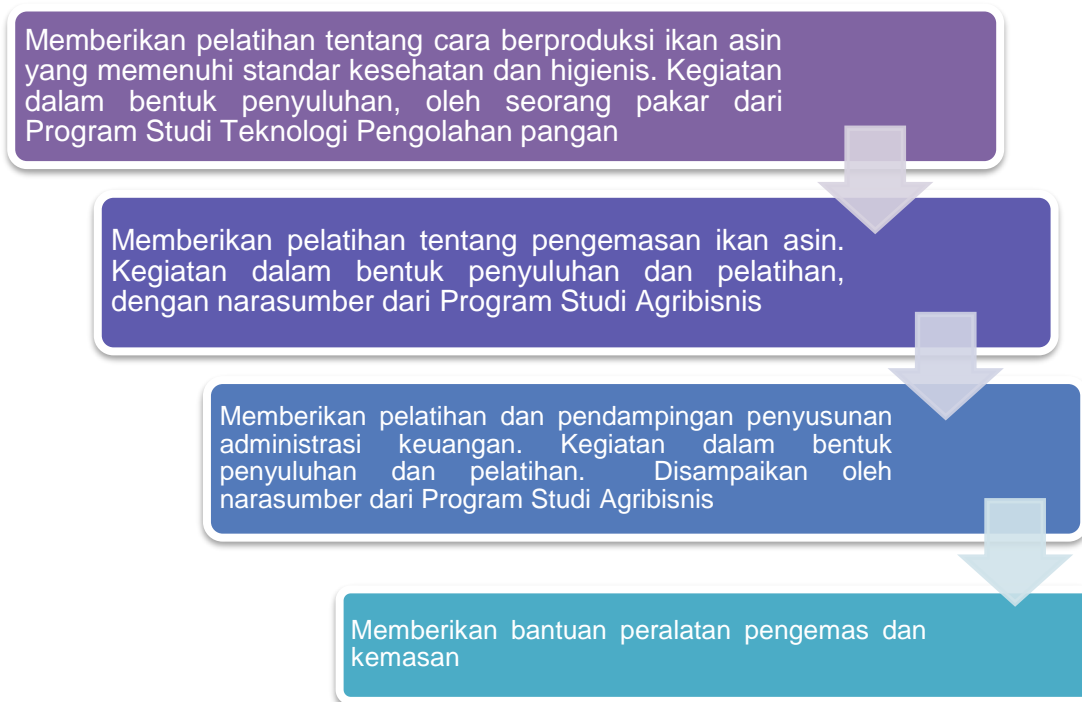
Berdasarkan identifikasi awal, usaha pengolahan ini memiliki beberapa permasalahan; Produksi ikan asin sudah berlangsung secara kontinyu, dan dilakukan dengan menggunakan proses yang aman tanpa menggunakan bahan pengawet, namun penjualan dilakukan tanpa menggunakan kemasan yang layak sehingga pemasaran hanya terbatas pada pasar tradisional atau pada tengkulak. Penjualan tanpa pengemasan juga memicu kerusakan produk ikan asin lebih cepat. Selanjutnya, UKM Permata Samudra tidak memiliki kemampuan dan pengalaman untuk berinovasi dalam bentuk pengemasan ikan asin. Terakhir, UKM Permata Samudra belum memiliki peralatan yang dapat menunjang kegiatan pengemasan produk yang layak.

Disisi lain ikan asin merupakan produk yang memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan. Menurut catatan Ramesia (2018) ikan asin mengandung beberapa zat nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti: seng, zat besi, yodium, magnesium, asam lemak, omega-3, vitamin D dan B2 (riboflavin), kalsium, fosfor, dan kalium. Selain itu permintaan ikan asin yang memenuhi syarat pengolahan yang aman dan higienis meningkat sangat tinggi, terlebih pada masyarakat yang semakin mengerti dan memahami pola konsumsi sehat. Melihat peluang dan permasalahan yang ada, maka dilakukan pendampingan terhadap UKM Permata Samudra dalam memanfaatkan peluang yang ada, guna mendongkrak perekonomian pengrajin ikan asin khususnya dan Desa Banyusangkah pada umumnya.

Tujuan kegiatan pendampingan ini adalah (1) memberikan dukungan kepada mitra binaan untuk meningkatkan kesejahteraan dan pendapatannya melalui pengolahan produk perikanan sehingga diharapkan dapat menjadi alternatif terciptanya sumber perekonomian baru, (2) terbentuknya UKM yang mandiri dengan memfasilitasi kebutuhan-kebutuhan yang dapat mendukung tercapainya kemandirian UKM tersebut seperti pelatihan produksi ikan asin yang higienis, pelatihan administrasi keuangan, pelatihan pengemasan dan memfasilitasi peralatan pendukung pengemasan, (3) membantu mengatasi permasalahan-permasalahan yang terdapat pada pengrajin ikan asin di Desa Banyusangkah.

Metode

Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada UKM Permata Samudra Di Desa Banyusangkah, Kecamatan Tanjung Bumi, Kabupaten Bangkalan. Kegiatan ini merupakan kerjasama antara PHE WMO. Perhepi Komda Bangkalan, dan Agribisnis UTM. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pendampingan yang dilakukan dapat dilihat dalam Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Tahapan Kegiatan Pelaksanaan Pendampingan

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pemberdayaan masyarakat merupakan upaya yang dilakukan untuk menjadikan masyarakat yang tidak memiliki kemampuan menjadi masyarakat yang berdaya (memiliki kemampuan) dalam memecahkan persoalan yang dihadapi dengan sehingga mampu untuk mencapai sumber-sumber (peluang-peluang) produktif yang terkait dengan pekerjaannya dan pada akhirnya akan dapat meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mereka (Suharto, 2005 dan Mardikanto, 2013). Menurut Word bank dalam Mardikanto (2013) pemberdayaan dapat

dimaknai sebagai peningkatan mutu hidup atau tingkat kesejahteraan individu dan masyarakat yang meliputi:

- a. Peningkatan perekonomian terutama dalam aspek kecukupan pangan
- b. Peningkatan tingkat kesejahteraan dalam bidang pendidikan, kesehatan maupun sosial
- c. Perasaan bebas dan merdeka dari segala macam jenis penindasan
- d. Terdapat penjaminan keamanan, dan pemenuhan hak asasi manusia.

Kegiatan pemberdayaan yang dilakukan oleh PHE WMO, Perhepi Komda Bangkalandan Program Studi Agribisnis, ditujukan untuk membuat UKM pengrajin ikan asin menjadi UKM yang mampu memanfaatkan peluang-peluang yang terdapat di pasar ikan asin yang selama ini belum terjangkau. Pendampingan diambil dengan memberikan sentuhan pada produk ikan asin yang dihasilkan, dengan memanfaatkan inovasi pengemasan yang diberikan oleh PHE WMO. Dalam menjalankan proses pemberdayaan UKM Permata Samudra, terdapat beberapa prinsip yang dipegang yaitu:

1. Kesukarelaan, artinya tidak terdapat paksaan bagi anggota UKM Permata Samudra untuk mengikuti kegiatan-kegiatan yang didesain untuk meningkatkan keberdayaan anggotan UKM.
2. Otonom, yaitu kelompok UKM Permata Samudra, berhak untuk membuat pilihan apakah mereka akan mengikuti desain kemasan yang telah diajarkan dalam proses pemberdayaan atau menggunakan desain lain yang mereka yakini dapat meningkatkan keberdayaan mereka.
3. Keswadayaan, yaitu anggota UKM Permata Samudra, diharapkan dapat bergerak secara mandiri dalam proses pemasaran produk dengan kemasan yang baru, tanpa menggantungkan bantuan dari pihak lain.
4. Partisipatif, artinya sebelum mendesain kemasan yang baru anggota UKM Permata Samudra diajak untuk berdiskusi tentang desain kemasan yang akan digunakan dalam produk-produk ikan asin yang mereka hasilkan.
5. Egaliter, dalam proses pendampingan antara PHE WMO, Perhepi Komda Bangkalan dan Anggota UKM Permata Samudra memiliki kedudukan yang sama.
6. Kebebasan mengemukakan pendapat dan saling menghargai di antara sesama stakeholders
7. Keterbukaan, yang didasari oleh saling percaya, saling mempedulikan, dan kejujuran, Beberapa kegiatan pemberdayaan yang dilakukan untuk mendampingi UKM Permata Samudra dapat dijelaskan dalam poin-poin berikut.

Penyuluhan Proses Ikan Asin yang Higienis

Menurut Ramadhani dan Sumarmi (2017), Bahan makanan yang dipergunakan untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari harus senantiasa diperhatikan higienitasnya, karena makanan dapat menjadi sebab terjadinya keracunan, dan dimungkinkan menjadi perantara bagi berbagai macam penyakit. Kondisi ini dapat menjadi alasan bagi setiap industri pengolahan makanan untuk menerapkan proses produksi yang higienis. Berdasarkan keterangan dari Kementerian Kesehatan RI (2014), hygiene dapat diartikan sebagai upaya yang dilakukan oleh manusia untuk menjaga kebersihan individu seperti mencuci tangan sebelum makan dan sesudahnya. Definisi hygiene juga disampaikan oleh Widyawati (2002), dia menyatakan bahwa higienie adalah upaya yang dilakukan oleh perorangan beserta lingkungannya untuk mencegah terjadinya serangan penyakit. Sedangkan sanitasi mempunyai makna yang mirip dengan hygiene. Perbedaan diantara keduanya adalah jika sanitasi berfokus pada lingkungan, tetapi hygiene lebih mengarah pada aktivitas manusianya.

Penjelasan mengenai sanitasi juga dikemukakan oleh WHO, yang menjelaskan bahwa sanitasi adalah upaya yang dilakukan untuk mengawasi dampak berbagai faktor yang bersumber dari lingkungan terhadap perkembangan fisik, kesehatan serta kelangsungan hidup manusia.

Sanitasi serta hygiene berkaitan erat satu dengan lainnya. Jika hygiene manusia baik namun tidak didukung oleh sanitasi yang baik, maka peluang terjadinya penyakit akan sangat besar. Sanitasi dan hygiene dilakukan dengan tujuan untuk menghindarinya penyakit dan keracunan. Apabila ditinjau dari sisi produksi pangan, maka sanitasi makanan dapat dijelaskan sebagai tindakan pencegahan yang dilakukan dengan tujuan untuk memastikan bahwa makanan dan minuman yang dihasilkan telah terbebas dari risiko yang dapat berdampak pada kesehatan (Prabu, 2008). Hal ini sejalan dengan penjelasan Kementerian Kesehatan RI (2004), dan Undang-Undang (UU) Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, yang menyatakan bahwa hygiene dan sanitasi dilaksanakan dengan tujuan supaya bahan makanan dapat dikonsumsi dengan cara yang aman, dan terhindar dari risiko yang berbahaya. Selanjutnya dalam UU tersebut juga dijelaskan bahwa pengendalian risiko bahaya makanan dapat dilakukan melalui bahan baku yang digunakan, peralatan, sarana maupun proses produksi. Dalam praktiknya, supaya makanan dan minuman yang dikonsumsi tidak memberikan dampak yang buruk, maka makanan harus diolah dengan cara yang benar dan baik, dengan menggunakan kaidah-kaidah dari prinsip hygiene sanitasi makanan.

Dalam kaitannya dengan pemberdayaan ikan asin, maka sangat penting sekali untuk memastikan bahwa pengrajin ikan asin menerapkan proses produksi yang memperhatikan sanitasi dan higienitas. Oleh karena itu dalam kegiatan tersebut diberikan penyuluhan tentang pengelolaan ikan asin yang memenuhi standar higienitas dan salinitas. Materi pelatihan disampaikan oleh Mujiono, STP, MSi dari Program Studi pengolahan pangan Universitas Trunojoyo Madura. Dalam kegiatan tersebut disampaikan beberapa prinsip yang harus dilakukan dalam pengolahan ikan asin diantaranya:

1. Memastikan bahwa bahan baku yang digunakan belum rusak atau busuk
2. Sebelum dikeringkan ikan dicuci dengan bersih
3. Pelaku menggunakan penutup mulut dan kepala supaya terhindar dari bakteri-bakteri yang bias bersumber dari mulut dan rambut
4. Dijemur dalam rak-rak dengan ketinggian minimal 1 meter dari permukaan tanah



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan penyuluhan higienitas produksi ikan asin.

Desain Kemasan, Kartu Nama, Plank Papan Nama, Poster, Leaflet, dan Goodiebag seiring perkembangan zaman pada saat ini, semua industri besar, menengah maupun kecil diharapkan selalu berinovasi terhadap produk yang dihasilkan agar dapat bertahan, berkembang, dan memiliki daya saing yang kuat. Adanya persaingan yang semakin kompetitif dalam industri makanan dan minuman, menuntut perusahaan untuk selalu mengembangkan kreatifitasnya, melalui desain produk dan kemasan yang lebih menarik dibandingkan dengan yang dihasilkan oleh pesaingnya.

Menurut beberapa penelitian, desain kemasan menjadi faktor penentu keputusan pembelian suatu produk. Seringkali konsumen membuat keputusan membeli produk dengan melihat kemasannya yang menarik. Menurut Connolly dan Davidson (1996), 73 persen keputusan pembelian dilakukan pada saat point of sale, sehingga desain kemasan dapat menimbulkan impulsive buying (pembelian yang tidak direncanakan). Oleh karena itu pemasar harus berkreasi untuk menciptakan desain kemasan yang menarik (Klimchuk & Krasovec (2007).

Dalam mendesain kemasan, terdapat beberapa variabel yang harus diperhatikan. Dalam ilmu desain kemasan variabel tersebut dikenal dengan istilah dimensi. Berdasarkan penjelasan Nilsson dan Ostrom (2005) dalam Cahyorini dan Rusfian (2011), dimensi kemasan produk ada tiga yaitu: desain grafis, struktur desain, dan informasi produk.

Hal-hal tersebut di atas menjadi pertimbangan dalam pembuatan desain kemasan ikan asin. Hasil dari proses desain dapat dilihat dalam gambar-gambar berikut. Gambar 3 merupakan desain Kemasan pertama Ikan Asin Kaben Khas Desa Banyusangkah.



Gambar 3. Alternatif Pertama Kemasan Ikan Asin Khas Banyusangkah

Desain kedua menggunakan stiker yang sama dengan desain pertama. Hanya dibedakan pada warna kemasan sebagai upaya untuk diversifikasi kemasan.



Gambar 4. Alternatif Kedua Kemasan Ikan Asin Khas Banyuwangi

Desain kemasan yang ketiga (Gambar 4.) dipergunakan untuk ikan asin dug dug yang bentuknya lebih besar dari ikan asin kaben, dengan menggunakan kemasan tabung. Penggunaan tabung mika juga dapat meredam bau ikan asin. Selain penggunaan tabung juga dapat menghindari kerusakan ikan asin, karena benturan. Sehingga bentuk ikan asin masih bisa dipertahakan dalam kondisi utuh sampai ke tangan konsumen. Berbeda dengan desain stiker kemasan pada aluminium foil, stiker kemasan dengan menggunakan tabung mika menggunakan warna merah dan hitam yang merupakan warna kebesaran dari masyarakat Madura. Warna merah menunjukkan keberanian sedangkan warna hitam mencerminkan ketegasan. Sedangkan aksesoris warna kuning merupakan simbol dari kekayaan (emas) yang banyak disukai oleh wanita-wanita Madura. Atribut kemasan meliputi:

1. Pencantuman tanggal produksi dan masa expired produk
2. Terdapat gambar ikan sebagai ikon dari produk ikan asin
3. Dicantumkan PIRT, komposisi produk, dan logo-logo institusi pendamping pemberdayaan.
4. Bahan terbuat dari aluminium foil dengan pertimbangan bahwa bahan tersebut kedap udara sehingga bau ikan asin yang menyengat tidak tercium dari luar
5. Logo UKM Permata Samudra,
6. Gambar orang buang sampah di tempat sampah sebagai pengingat konsumen untuk membuang sampah pada tempatnya.



Gambar 5. Desain Kemasan Ketiga Ikan Asin Khas Desa Banyuwangah

Pada kegiatan pemberdayaan ini, kami juga mendesain kemasan yang terbuat dari kardus. Hanya saja kemasan ini belum diaplikasikan, karena kemasan ini lebih cocok untuk ikan asin dalam bentuk matang. Sementara ini UKM Permata Samudra belum memproduksinya. Ke depan kemasan tersebut tetap dapat dipergunakan oleh UKM apabila mereka tertarik untuk melakukan diversifikasi produk.



Gambar 6. Rencana Implementasi Desain Kemasan Ikan Asin Siap Saji

Dalam rangka mempersiapkan upaya untuk memasuki pasar baru juga telah didesain kartu nama, goodiebag, poster, leaflet, dan plank nama kelompok. Berikut merupakan gambar dari hasil desain komponen-komponen tersebut.

Leaflet ikan asin dibuat sebagai sarana promosi offline. Dalam leaflet tersebut dijelaskan manfaat-manfaat yang dapat diperoleh/dirasakan setelah mengkonsumsi ikan asin, dengan syarat bahwa ikan tersebut tidak dikontaminasikan dengan zat-zat yang berbahaya (formalin). Setelah membaca leaflet tersebut diharapkan konsumen mulai berpikir untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi ini. Terlebih dengan kemampuan mengolah yang baik, Ikan asin dapat menjadi hidangan yang istimewa dalam kuliner Indonesia. Dalam leaflet tersebut dijelaskan bahwa ikan asin memiliki 10 manfaat seperti yang tertera dalam Gambar 6.

7 Dapat mencegah penyakit jantung
Ikan asin ternyata memiliki kandungan omega 3 yang cukup tinggi. Selain itu, manfaat ikan asin juga memiliki kandungan kolesterol baik yang tinggi. Karena itu ikan asin sangatlah baik untuk mencegah penyakit jantung dan beberapa gangguan jantung. Begitu pula dengan kolesterol, karena omega 3 pada ikan asin dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat yang ada di dalam tubuh.

8 Menjaga kesehatan kulit
Ikan asin memiliki banyak kandungan mineral yang sangat baik bagi kesehatan kulit. Berikut ini adalah beberapa jenis kandungan dari ikan asin yang baik bagi kesehatan kulit anda yaitu vitamin E, selenium, omega 3 dan asam lemak esensial.

9 Mengurangi faktor resiko dari kanker kulit
Vitamin E yang terkandung pada ikan asin dapat melindungi anda dari paparan sinar ultraviolet. Dan dapat mengurangi, bahkan mencegah terjadinya kanker kulit yang disebabkan oleh radiasi sinar UV.

10 Dapat menjaga kesehatan mata
Ikan asin juga memiliki kandungan vitamin A yang tinggi. Vitamin juga sangat baik bagi ketahanan dan kesehatan tubuh anda. Adapun Manfaat vitamin A yaitu:

- Mencegah terjadinya katarak
- Mencegah mata minus dan plus
- Mencegah degenerasi makula

MANFAAT IKAN ASIN



UKM Permata Samudra
Mitra Binaan PHE WMO dan Program Studi Agribisnis UTM






Terdapat beberapa orang yang memandang sebelah mata salah satu jenis makanan dalam ikan khas Indonesia ini. Hal ini karena ikan asin kesannya hanya sebagai makanan lauk pauk untuk kalangan miskin. Salah satu hal yang membuat ikan asin disukai selain harganya yang relatif lebih murah dan terjangkau adalah rasa khasnya yang unik dan dapat dijadikan lauk ataupun campuran sayuran.

Ikan asin sendiri merupakan bentuk olahan dari ikan, baik itu manfaat ikan laut atau ikan air tawar. Ikan-ikan ini diproses dengan cara diasinkan, kemudian dijemur selama beberapa hari dengan tujuan mengawetkan ikan tersebut. Tak heran, ikan asin mampu bertahan jauh lebih lama dibandingkan ikan segar yang hanya bertahan 3 – 4 hari saja pada udara terbuka atau suhu ruangan.

Segala sesuatu yang ada di dunia ini tentu saja memiliki manfaat, tak terkecuali ikan asin. Berikut ini adalah beberapa manfaat dari ikan asin:

1 Baik untuk kesehatan tulang dan gigi
Ikan asin memiliki kandungan manfaat kalium dan fosfor yang tergolong tinggi. Beberapa fakta menyebutkan bahwa ikan asin kering yang berjumlah 100 gram memiliki kandungan fosfor sebanyak 300 mg dan kandungan kalsium sebanyak 200 mg.



2 Dapat mempercepat penyembuhan luka
Ikan asin dapat membantu tubuh dalam mempercepat penyembuhan luka. Namun mungkin hal ini tidak berlaku apabila anda mengalami hemofilia. Kandungan yang berperan dalam penyembuhan luka pada ikan asin berasal dari manfaat zat besi yang cukup tinggi, yaitu sekitar 3 mg per 100 gr ikan asin.

3 Mencegah terjadinya anemia
Zat besi yang terkandung di dalam ikan asin juga sangat bermanfaat bagi tubuh kita untuk mencegah terjadinya anemia. Anemia merupakan gejala kekurangan darah. Zat besi yang terkandung di dalam ikan asin akan membantu tubuh dalam memproduksi sel darah dan dapat mencegah anemia.

4 Menjaga daya tahan tubuh
Ikan asin ternyata juga mampu menjaga dan meningkatkan daya tahan tubuh. Hal ini disebabkan oleh kandungan manfaat protein yang ada pada ikan asin. Apabila daya tahan tubuh anda bagus, maka anda akan tidak mudah merasa lelah dan tidak mudah terserang penyakit.

5 Membantu pembentukan otot
Ikan asin memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu sekitar 42 gr protein per 100gr nya. Protein ini akan sangat bermanfaat untuk membentuk otot dan menambah masa otot, terutama bagi mereka yang sedang menjalani program pembentukan otot. Namun demikian kandungan garam yang tinggi dalam ikan asin membuat anda tidak boleh terlalu sering mengkonsumsinya.

6 Sumber energi bagi tubuh
100 gr ikan asin kering dapat memberikan energi bagi tubuh sebanyak 193 kkal. Hal ini dapat membantu mencukupi kebutuhan energi tubuh dalam satu hari. Terutama bila dikombinasikan dengan bahan makanan lain yang memiliki nilai gizi tinggi.

Gambar 7. Leaflet Ikan Asin Khas Banyusangkah

Poster produk dan papan nama dimaksudkan untuk memperkuat identitas dari UKM Permata Samudra. Selain itu poster juga dapat menjadi media promosi pada setiap tamu yang datang ke Desa Banyusangkah.

Penyuluhan dan Pelatihan Pengemasan Ikan Asin

Menurut penjelasan Marlen (2008), kemasan adalah struktur yang telah direncanakan untuk digunakan sebagai bahan pengemas produk makanan baik dalam kondisi segar maupun setelah melalui proses pengolahan. Selanjutnya (Peter dan Olson dalam Danang Sunyoto, 2013).

Dalam kegiatan pemberdayaan ini, pengemasan menjadi kegiatan utama yang dilakukan untuk meningkatkan nilai tambah produk ikan asin, dan memanfaatkan peluang permintaan ikan asin

konsumen pada segmen menengah ke atas. Penyuluhan dan pelatihan pengemasan dilakukan oleh Dr. Muh. Rum, SP, MP. Dari program studi agribisnis. Dalam kegiatan tersebut diberikan beberapa materi; Manfaat pengemasan produk ikan asin, Beberapa persyaratan yang harus dipenuhi untuk memiliki kemasan yang sesuai dengan produk, Label kemasan, termasuk di dalamnya atribut-atribut yang seharusnya ada pada label kemasan.



Gambar 8. Pelatihan Pengemasan Produk Ikan Asin Khas Banyusangkah

Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Administrasi Keuangan

Pembukuan merupakan aktifitas pencatatan keuangan dalam bisnis yang dijalankan (Wibawa, 2013). Kegiatan pembukuan yang dilakukan memberikan manfaat yang cukup banyak diantaranya adalah; sebagai informasi tentang perkembangan usaha yang dilakukan, mengidentifikasi laba atau kerugian yang diterima oleh perusahaan, dapat berfungsi sebagai kompas pada proses bisnis yang dilakukan.

Kegiatan pelatihan administrasi keuangan pada pemberdayaan UKM Permata Samudra disampaikan oleh Dwi Ratna Hidayati, SP, MP. dari Program Studi Agribisnis UTM. Dalam kegiatan tersebut disampaikan beberapa hal berkaitan dengan pencatatan keuangan diantaranya manfaat dilakukan pencatatan keuangan dan praktik pencatatan administrasi keuangan sederhana dengan menggunakan pembukuan keuangan.

Bantuan Kemasan dan Alat Pengemasan

Dalam rangka menstimulasi UKM Permata Samudra untuk menerapkan inovasi pengemasan pada ikan asin yang dihasilkan, maka pada pemberdayaan ini diberikan bantuan fasilitas pengemasan dan pemasaran.

Dukungan fasilitas yang ada diharapkan dapat menjadi stimulan bagi UKM Permata Samudra untuk terus mengembangkan usahanya menuju UKM yang mandiri dan berdaya, sehingga dapat mengangkat perekonomian anggota dan masyarakat Desa Banyusangkah.



Gambar 9. Pemberdayaan UKM Permata Samudra Desa Banyusangkah

Simpulan dan rekomendasi

Pemberdayaan masyarakat merupakan pintu gerbang yang dapat dilakukan oleh instansi swasta maupun pemerintah untuk dapat menumbuhkan kekuatan pada UKM-UKM yang ada di Indonesia. Demikian halnya yang dilakukan oleh PHE WMO bersama dengan Perhepi Komda Bangkalan dan Tim Prodi Agribisnis UTM terhadap UKM Permata Samudra.

Evaluasi dan monitoring hasil kegiatan pemberdayaan perlu dilakukan, untuk melihat dampak dari kegiatan yang dilaksanakan. Disamping itu perlu dilakukan kegiatan yang berkelanjutan, sampai dapat dipastikan bahwa UKM Permata Samudra mampu menjadi UKM yang mandiri dan berdaya

Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kami sampaikan kepada PHE WMO yang telah memberikan kepercayaan kepada kami untuk menjadi mitra dalam kegiatan pemberdayaan di Desa Banyusangkah. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Bapak, Ibu Klebun dan anggota UKM Permata Samudra yang telah berperan aktif dalam kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Depkes. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta. 2004.
- Klimchuk, Marianne R., & Krasovec, Sandra A. (2007). Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan (penerjemah: Bob Sabran). Erlangga, Jakarta.
- Kotler, P., & Keller, K.L. (2012). Marketing Management Edisi 14, Global Edition. Pearson Prentice Hall.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). Principles Of Marketing Edisi 14, Global Edition. Pearson Prentice Hall.
- Mardikanto, Totok dan Poerwoko Soebianto. 2013. Pemberdayaan Masyarakat dalam Perspektif Kebijakan Publik. Bandung. Alfabeta
- Pembukuan sederhana untuk UMKM* Oleh: Arif Wibowo.
<http://staffnew.uny.ac.id/upload/132255130/pengabdian/pengelolaan-pembukuan-usaha-sumber-rezeki-klaten-makalah-pelatihan.pdf>
- Prabu. Higiene dan Sanitasi Makanan. 2008. Diakses dari <http://gmpg.org>. 5. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012.
- Ramadani dan Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Amerta Nutr (2017) 291-299 DOI: 10.2473/amnt.v1i4.2017.291-299
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Pendidikan. Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Suharto, Edi. 2005. Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat Kajian Strategis Pembangunan Kesejahteraan Sosial. Bandung. Aditama.
- Schiffman, L.G dan Kanuk, Lesley L, 2007. Consumer Behavior, New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Widyawati, Retno, Yuliarsih. Hygiene dan Sanitasi. Indonesia: Grasindo; 2002.
- WHO. Sanitation and Hygiene Promotion. 2005. Diakses dari http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpromo.pdf.