

## IbM KELOMPOK USAHA BANDENG OLAHAN

Muas M<sup>1)</sup>, Syaharuddin Rasyid<sup>2)</sup>, dan Dian Pane<sup>3)</sup>

<sup>1,2)</sup>Dosen Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Ujung Pandang

<sup>3)</sup>Dosen Jurusan Administrasi Bisnis Politeknik Negeri Ujung Pandang

### ABSTRAK

Target dan luaran yang diterapkan pada mitra dan sudah disepakati dalam kegiatan program IbM ini adalah 1. Menerapkan panci perebus bertekanan dengan kapasitas lebih besar pada kedua mitra, 2. Menerapkan sistem penggorengan dengan kapasitas besar dan tidak melengket (10 s.d 12 potong dalam satu kali menggoreng) pada mitra pertama, 3. Meningkatkan produk olahan bandeng pallu ce'la menjadi bandeng pallu ce'la presto goreng, 4. Membuat label produk, kartu nama, dan system pemasaran online untuk meningkatkan hasil dan jangkauan pemasaran. Metode pelaksanaan untuk mencapai target dan luaran kegiatan ini adalah, 1. Persiapan bahan dan alat pengabdian melalui pembelian bahan dan peralatan, 2. Mengadakan alat perebus bertekanan sebanyak 2 unit dengan kapasitas 100 ekor ikan bandeng, 3. Membuat alat penggorengan sebanyak 2 unit dengan kapasitas 10-12 ekor ikan bandeng, 4. Membuat Label Produk, kartu nama, dan sistem pemasaran online, 5. Melakukan penyuluhan dan pendampingan, 6. Membuat laporan kemajuan, laporan penggunaan dana, dan laporan akhir kegiatan pengabdian, dan 7. Mendaftarkan artikel pengabdian pada jurnal Ngaya, Bali. Hasil yang dicapai sampai dengan laporan kemajuan ini adalah telah menerapkan panci perebus bertekanan pada kedua mitra, telah menerapkan alat penggorengan, dan telah membuat label produk dan kartu nama. Kesimpulan sementara pada kegiatan ini adalah kapasitas produksi pemasakan bandeng presto sudah dapat ditingkatkan dari 40-60 ekor ikan bandeng perhari menjadi 100 ekor perhari, kualitas produksi bandeng pallu ce'la pada mitra ke-2 sudah dapat ditingkatkan menjadi ikan pallu ce'la duri lunak dengan menggunakan panci bertekanan, produk bandeng pallu ce'la pada mitra ke-2 sudah dikembangkan menjadi produk bandeng pallu ce'la presto goreng sehingga dapat dikonsumsi langsung oleh konsumen. hasil penjualan dan jangkauan pemasaran sudah dapat ditingkatkan dengan adanya label produk dan kartu nama yang memberikan informasi tentang nama usaha, rasa produk, komposisi bahan baku produk, alamat mitra usaha dan informasi nomor telpon atau nomor Blacberry.

**Keyword: Bandeng Presto, Goreng, Pallu Ce'la**

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1. Analisis Situasi

Ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal) merupakan salah satu komoditas unggulan Provinsi Sulawesi Selatan. Hal ini didukung oleh rasa daging yang enak dan nilai gizi yang tinggi sehingga memiliki tingkat konsumsi yang tinggi. Selain sebagai ikan konsumsi ikan bandeng juga dipakai sebagai ikan umpan hidup pada usaha penangkapan ikan tuna (Syamsuddin, 2010). Berdasarkan laporan Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Sulawesi Selatan (Sulsel) menyebutkan, realisasi produksi ikan bandeng sepanjang 2013 mencapai 111.714,7 ton. Angka tersebut meningkat sebesar 21.934 ton atau 24% dari 2012, yang hanya mencapai 89.708,1 ton. Jenis olahan "bandeng presto" adalah salah satu diversifikasi pengolahan hasil perikanan, terutama sebagai modifikasi pemindangan. Bandeng presto hampir sama dengan pindang bandeng, tetapi mempunyai kelebihan yakni tulang dan duri dari ekor hingga kepala lunak dan dapat dimakan tanpa menimbulkan gangguan pada mulut. Usaha ini mudah dikerjakan dan skalanya dapat disesuaikan dengan tingkat kemampuan modal, tenaga dan pemasarannya. Dalam skala rumah tangga untuk usaha sambilan sejumlah 10 sampai 25 Kg/hari, skala sedang (50 - 100 Kg/hari) untuk dipasarkan di beberapa kios atau supermarket dan usaha besar (sekitar 1 ton/hari) untuk memenuhi beberapa pasar di kota-kota yang padat penduduknya, baik antar kabupaten maupun antar propinsi yang dapat ditempuh jalan darat atau jalan laut/udara.

Kelompok usaha Bandeng Presto Goreng yang terletak di Jl. Muh.Yamin Baru, Lr.19, No.22, Makassar adalah salah satu kelompok usaha yang mengolah ikan bandeng menjadi bandeng presto goreng. Usaha ini mulai dirintis sejak tahun 2014, setelah mendapat banyak pelanggan melalui usaha lainnya yaitu sebagai penjual tahu tempe keliling. Pada awalnya kelompok usaha ini mulai menjual bandeng presto goreng sebanyak 10 bungkus setiap hari. Setelah beberapa minggu, ternyata peminat bandeng presto goreng yang dijual oleh kelompok usaha ini semakin hari semakin laris. Hal ini dikarenakan harga jual bandeng presto goreng yang tergolong murah yaitu Rp.10.000,- perbungkus dan memiliki rasa yang enak dan gurih. Dalam satu bungkus bandeng presto goreng terdiri dari 1 ekor ikan bandeng ( $\pm 300$  gram), 1 bungkus sambel, 1 iris ketimun dan beberapa lembar daun cemangi. Saat ini kelompok usaha bandeng presto goreng sudah memproduksi bandeng presto goreng sebanyak 50 s.d 70 bungkus setiap hari (tergantung dari pesanan). Beberapa usaha rumah makan sudah melirik produk bandeng presto goreng yang dibuat oleh kelompok usaha

ini, namun hal ini masih sulit dipenuhi, karena terbatasnya kapasitas peralatan rebus dan peralatan menggoreng. Dalam membuat bandeng presto goreng, kelompok usaha ini memesan ikan bandeng dari penjual ikan keliling seharga Rp.5.000,- perekor. Setelah itu ikan bandeng dipotong dua dan dikeluarkan isi perutnya dan insannya sampai bersih. Kemudian ikan bandeng dimasukkan kedalam panci bertekanan bersama-sama dengan bumbu-bumbu (bawang merah, bawang putih, garam, daun serei, daun salam, dan bumbu penyedap) dan air secukupnya. Selanjutnya dilakukan proses perebusan selama 1 jam. Ikan bandeng yang sudah direbus kemudian didinginkan di dalam panci. Proses ini dilakukan pada pagi hari dan sore hari.

Pada pukul 04.00 pagi dilakukan proses penggorengan. Untuk menggoreng ikan bandeng sebanyak 50 ekor dibutuhkan waktu selama 2,5 jam. Hal ini terjadi karena ikan bandeng digoreng satu persatu dan dilakukan secara hati-hati untuk menghindari ikan bandeng rusak sewaktu dibolak-balik. Sebelum ikan bandeng digoreng, terlebih dahulu dilumuri dengan adonan telur agar ikan bandeng presto lebih menarik dan gurih. Dari beberapa jenis produk makanan yang dijual oleh kelompok usaha ini ( tempe, tahu, kerupuk, pepes ikan, bumbu kacang, ayam potong, dan bandeng presto goreng), bandeng presto goreng lebih cepat habis bila dibandingkan dengan jenis produk makanan lainnya. Sehingga pemilik usaha ini berkeinginan untuk meningkatkan produk bandeng presto goreng, namun karena kendala modal dan peralatan maka niat ini masih urung dilaksanakan. Pekerja kelompok usaha ini terdiri dari 3 orang yang bekerja bahu-membahu dalam membuat berbagai produk makanan. 2 orang pekerja sudah berumur 45 tahun, dan 1 orang pekerja berumur 12 tahun yang bertugas untuk membantu jenis pekerjaan yang ringan. Tingkat pendidikan 2 orang pekerja tersebut adalah SMA, dan satu orang masih duduk dibangku SD. Proses pemasaran dilakukan dengan cara keliling menggunakan sepeda. Dokumentasi kegiatan pada kelompok usaha ini dapat dilihat pada gambar 1 berikut.



Bandeng yang sudah direbus Proses Penggorengan



Produk bandeng presto goreng Proses penjualan

Gambar 1. Proses pembuatan, produk, dan pemasaran bandeng presto goreng.

Salah satu jenis olahan ikan bandeng yang dilakukan oleh kelompok usaha di Kabupaten Gowa adalah bandeng pallu ce'la (dalam bahasa Makassar yang berarti bandeng asin rebus). Proses pembuatan bandeng pallu ce'la yang dilakukan oleh Dg. Kenna sekeluarga ( 3 orang) selama ini masih menggunakan sistem tradisional yaitu ikan direbus dalam panci yang terbuat dari kaleng minyak bekas atau panci aluminium kapasitas 100 ekor dan direbus dengan menggunakan tungku berbahan bakar kayu. Dalam satu kali proses pembuatan bandeng pallu ce'la, kelompok usaha ini membeli ikan bandeng sebanyak 500-600 ekor. Kemudian direbus dengan menggunakan 6 buah panci.

Proses pembuatan bandeng pallu ce'la dimulai dengan isi perut ikan dikeluarkan lalu dicuci bersih. Selanjutnya ikan bandeng dimasukkan kedalam panci satu persatu dan disusun berlapis-lapis. Setiap lapis

ikan bandeng diberi bumbu-bumbu masak seperti garam, kunyit, dan serei. Waktu yang dibutuhkan untuk merebus bandeng pallu ce'la adalah 4—5 jam. Waktu ini cukup lama karena sistem perebusan masih menggunakan bahan bakar kayu. Selanjutnya bandeng pallu ce'la dipasarkan di pasar-pasar tradisional yang berada di kota Sungguminasa. Harga jual ikan ini adalah Rp.8.000,- perekor. Pemilik usaha ini sangat berharap produk olahan ikan bandengnya bias cepat terjual dan banyak diminati oleh masyarakat. Proses pengolahan ikan bandeng dan peralatan yang digunakan pada kelompok usaha bandeng pallu ce'la dapat dilihat pada gambar 2 berikut.



Proses pembersihan ikan bandeng Bahan bakar kayu



Proses perebusan bandeng pallu ce'la Panci perebus dari keleng minyak bekas

Gambar 2. Aktivitas dan peralatan pada pembuatan bandeng pallu ce'la.

## 1.2. Permasalahan Mitra

Kapasitas panci yang terbatas dalam membuat bandeng presto goreng, menyebabkan kelompok usaha ini belum mampu memenuhi pesanan yang semakin banyak. Proses penggorengan bandeng presto yang dilakukan oleh mitra pertama masih menggunakan wajan aluminium sehingga bandeng presto sering melengket pada wajan. Hal ini membuat waktu penggorengan terasa lebih lama dan melelahkan serta tampilan permukaan bandeng presto kurang baik. Proses pengepakan pada produk bandeng presto goreng masih menggunakan plastik biasa membuat produk bandeng presto goreng tidak bertahan lama jika harus dijual sampai sore hari terutama sambel dan irisan ketimun. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pembeli diperoleh informasi bahwa produk bandeng presto goreng yang dijual oleh kelompok usaha ini berharga murah dan enak sehingga cepat laku. Tulang/duri bandeng presto goreng sudah lunak sehingga anak-anak banyak yang suka dan tidak khawatir ketulangan.

Proses pembuatan bandeng pallu ce'la pada kelompok usaha di Sungguminasa masih menggunakan alat perebus tradisional sehingga tulang/ duri ikan masih keras walaupun ikan bandeng sudah di masak selama 4 -5 jam. Hal ini menyebabkan minat untuk membeli produk ini masih kurang dan produk ini masih harus digoreng jika ingin dikonsumsi. Demikian pula proses penjualan bandeng pallu ce'la di pasar tradisional dilakukan dengan membawa panci yang sekelilingnya berwarna hitam (panci aluminium) atau berkarat (panci kaleng minyak bekas) sehingga terkesan produk ini tidak higienis. Untuk menjual bandeng pallu ce'la sebanyak 500 s.d 600 ekor dibutuhkan waktu 3-5 hari. Hal ini menyebabkan perputaran modal pada kelompok usaha ini berjalan lambat. Untuk itu kelompok usaha ini berharap dapat dicarikan solusi bagaimana produk bandeng pallu ce'la cepat laku dan diminati oleh konsumen.

Berdasarkan uraian proses produksi dan sistem pemasaran pada kelompok usaha ini, maka permasalahan yang nampak pada produk olahan ikan bandeng adalah;

1. Panci perebus pada pembuatan bandeng presto goreng masih berkapasitas rendah sehingga masih sulit memenuhi pesanan yang semakin banyak.
2. Alat penggorengan pada pembuatan bandeng presto goreng mitra pertama masih menggunakan wajan biasa sehingga waktu penggorengan masih lama dan melelahkan.
3. Sistem pengepakan masih menggunakan plastik biasa sehingga produk bandeng presto goreng tidak dapat bertahan lama.
4. Sistem perebusan pada pembuatan bandeng pallu ce'la masih menggunakan cara tradisional sehingga proses perebusan sangat lama (4-5 jam) dan tulang /duri ikan bandeng masih keras.
5. Sistem penjualan bandeng pallu ce'la masih menggunakan cara tradisional sehingga minat untuk membeli produk ini masih rendah.

## **BAB 2. TARGET DAN LUARAN**

Target dan luaran yang diterapkan pada mitra dan sudah disepakati dalam kegiatan program IbM ini adalah;

1. Menerapkan panci perebus bertekanan dengan kapasitas lebih besar pada kedua mitra.
2. Menerapkan system penggorengan dengan kapasitas besar dan tidak melengket (10 s.d 12 potong dalam satu kali menggoreng) pada mitra pertama.
3. Meningkatkan produk olahan bandeng pallu ce'la menjadi bandeng pallu ce'la presto goreng.
4. Menerapkan alat pengepakan produk pada kedua mitra dan memberi label.
5. Membuat website untuk memasarkan produk secara online.

Target dan luaran lainnya pada kegiatan pengabdian lainnya adalah membuat laporan kemajuan, laporan akhir, dan artikel ilmiah untuk publikasi.

## **BAB 3. METODE PELAKSANAAN**

Berdasarkan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha bandeng olahan, maka permasalahan yang paling mendesak untuk segera di atasi adalah proses perebusan, penggoreng, sistem pengepakan, dan sistem pemasaran yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan kuantitas produk bandeng olahan serta meningkatkan hasil penjualan dan jangkauan pemasaran.

Adapun langkah-langkah untuk mencapai target dan luaran kegiatan ini diuraikan sebagai berikut:

1. Persiapan bahan dan alat pengabdian melalui pembelian bahan dan peralatan. Waktu yang dibutuhkan pada tahap ini adalah 1 bulan.
2. Mengadakan alat perebus bertekanan sebanyak 2 unit dengan kapasitas 100 ekor ikan bandeng dan kompor minyak tanah/gas. Waktu yang dibutuhkan pada tahap ini adalah 0,5 bulan
3. Membuat alat penggorengan sebanyak 2 unit dengan kapasitas 10-12 potong ikan bandeng dalam sekali menggoreng. Bahan yang digunakan untuk membuat alat ini adalah pelat stainless steel, kasa saringan, pipa stainless steel, kompor gas, regulator dan selang kompor gas, tabung gas 3 Kg. Peralatan yang digunakan untuk membuat alat penggorengan adalah mesin pemotong pelat, mesin lipat, mesin las, gerinda tangan dan mesin bor. Waktu yang digunakan untuk menyelesaikan mesin ini adalah 1 bulan.
4. Membuat Label Produk dan kartu nama. Waktu yang digunakan untuk menyelesaikan mesin ini adalah  $\pm$  0,5 bulan.
5. Melakukan penyuluhan dan pendampingan penggunaan peralatan/mesin yang telah diadakan dan dibuat pada kedua mitra. Waktu yang dibutuhkan pada proses ini adalah 2 bulan dengan frekuensi pertemuan 8 kali.
6. Mendesain system pemasaran pada HP Android dengan APLIKASI LINE yang menampilkan informasi yang berkaitan dengan profil usaha pembuatan bandeng presto goreng dan bandeng pallu ce'la presto goreng. Waktu yang digunakan untuk proses ini adalah  $\pm$  0,5 bulan.
7. Mensosialisasikan cara membuat system pemasaran dengan menggunakan aplikasi LINE pada HP Android. Waktu yang dibutuhkan dalam kegiatan ini adalah 1 minggu.
8. Membuat laporan kemajuan, laporan penggunaan dana, dan laporan akhir kegiatan pengabdian.
9. Mendaftarkan artikel pengabdian pada jurnal Ngaya, Bali.

## **BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI**

Politeknik Negeri Ujung Pandang merupakan Perguruan Tinggi yang menyelenggarakan pendidikan Program Diploma 3 dan Diploma 4 Vokasi secara professional. Politeknik terdiri dari 6 Jurusan dengan 19 Program Studi yaitu; Teknik Sipil, Teknik Telekomunikasi, Teknik Listrik, Teknik Kimia, Teknik Mesin, Teknik Energi, Akuntansi, Administrasi Bisnis. Hingga tahun 2014 ini PNUP telah memiliki 278 dosen tetap, dan 156 orang pegawai/karyawan yang terdiri atas analis/laboran, teknisi, administrasi, pustakawan, dan pembantu umum. Sarana dan prasarana yang ada di setiap jurusan untuk mendukung kegiatan dosen dan mahasiswa sudah terbilang cukup. Sebagai institusi yang mengutamakan skill lulusannya, maka PNUP telah melengkapi diri dengan prototipe alat-alat dan mini plant yang sesuai dengan kebutuhan pihak pengguna lulusannya.

Dalam rangka meningkatkan kualitas proposal yang dibuat oleh dosen PNUP, maka Unit Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat mengadakan workshop penyusunan proposal penelitian dan pengabdian kepada masyarakat setiap tahun. Implementasi dari kegiatan ini adalah semakin banyaknya jumlah proposal yang dibuat oleh dosen dan berimplikasi dengan semakin banyaknya jumlah proposal yang dibiayai dari DitLitabMas Dikit. Jumlah judul penelitian yang dibiayai dari DitLitabMas Dikti dan Dipa PNUP dalam 3 tahun terakhir dapat dilihat pada Tabel 1. berikut;

Tabel 1. Jumlah Hibah Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat PNUP dalam 3 tahun terakhir.

No.	Skema Penelitian & Pengabdian	Tahun		
		2012	2013	2014
1	Fundamental	4	7	1
2	Hibah Bersaing	7	12	5
3	Unggulan Perguruan Tinggi	1	5	0
3	Disertasi Doktor	1	4	4
4	Strategis Nasional	1	1	0
5	Penprinas MP3EI	1	2	1
6	Pengabdian Mono Tahun	6	29	24
7	Pengabdian Multi Tahun	2	3	2
8	Penelitian Dipa PNUP	61	47	6
9	Pengabdian Dipa PNUP	29	15	0
	<b>Total</b>	101	125	43

Jurusan Teknik Mesin saat ini sudah memiliki 4 Program Studi yaitu; Teknik Mesin (D3), Teknik Energi (D3), Teknik Pembangkitan Energi (D4), dan Teknik Manufaktur (D4). Untuk menghasilkan alumni yang professional, Jurusan Teknik Mesin telah dilengkapi dengan beberapa sarana laboratorium dan bengkel seperti; Laboratorium pengujian bahan dan pengukuran, Bengkel Produksi dan CNC, Bengkel Perawatan, Bengkel Produksi, Bengkel Pengelesan, Bengkel Otomotif, Ruang kuliah, Perpustakaan Jurusan, dan Studio Gambar.

Sarana laboratorium dan bengkel ini dilengkapi dengan berbagai jenis peralatan dan permesinan yang memungkinkan pembuatan mesin-mesin teknologi tepat dapat dikerjakan dengan tingkat kepresisian yang tinggi. Hal ini ditunjang dengan kemampuan staf pengajar dan staf teknisi yang sudah banyak memiliki pengalaman di Industri melalui program magang dan pelatihan yang dilaksanakan setiap tahun. Dengan adanya sarana dan prasarana yang lengkap di Jurusan Teknik Mesin, kegiatan transfer teknologi melalui kegiatan rancang bangun yang dilaksanakan oleh mahasiswa dan dosen dapat dilaksanakan dengan baik.

Kegiatan ini didukung oleh 3 orang staf pengajar yang berkompeten di bidang Teknik Mesin (Teknik Perancangan dan Produksi) dan Manajemen Pemasaran, 1 orang teknisi yang memiliki keterampilan dalam bidang permesinan CNC. Nama dan bidang keahlian pelaksana diuraikan sebagai berikut:

No.	Nama	Pendidikan Terakhir	Bidang Keahlian
1.	Ir. Muas M, M.T.	S2, Teknik Mesin	Teknik Produksi
2.	Ir. Syaharuddin Rasyid, M.T.	S2, Teknik Mesin	Teknik Produksi
3.	Dian Pane, S.Sos., MAB.	S2, Adm. Niaga	Manaj. & Pemasaran
4.	Mujahidin Dg. Mulisa, ST	S1, Tek. Komputer	Teknisi Mesin CNC

Berdasarkan kualifikasi dari Tim Pelaksana, maka dalam pelaksanaan IbM pada Kelompok Usaha Bandeng Olahan diarahkan pada peningkatan kapasitas, kualitas, dan perbaikan sistem pemasaran produk. Secara umum tim pelaksana memiliki keahlian dalam bidang desain dan manajemen, perancang konstruksi mesin, permesinan dan las, dan manajemen pemasaran. Dalam rangka meningkatkan keahlian dan pengalaman mahasiswa dalam hal perancangan dan pembuatan mesin teknologi tepat guna, maka dalam kegiatan ini kami melibatkan 3 orang mahasiswa tingkat 2 atau semester 3.

### BAB 5. HASIL YANG DICAPAI

Pelaksanaan ipteks bagi masyarakat pada kelompok usaha bandeng olahan yang telah dilakukan sampai dengan laporan kemajuan ini dibuat adalah telah mengadakan beberapa mesin teknologi tepat guna untuk memecahkan masalah proses produksi bandeng olahan pada kedua kelompok. Permasalahan pertama adalah bagaimana meningkatkan kapasitas pemasakan bandeng presto (mitra I) dan bagaimana meningkatkan kualitas bandeng pallu ce'la menjadi bandeng pallu ce'la presto (mitra II). Pemecahan masalah yang dilakukan adalah mengadakan alat memasak berupa kompor minyak tanah 1(satu) unit, kompor gas 1 (satu) unit dan panci presto 2 (dua) unit. Kapasitas panci presto yang telah diadakan adalah 36 liter yang dapat menampung ikan bandeng (350 gram/ekor) sebanyak 100 ekor. Adapun gambar alat memasak yang telah diadakan pada kedua mitra dapat dilihat pada gambar 5.1.



Gambar 5.1 Panci presto kapasitas 36 liter.

Hasil yang dicapai dengan adanya panci presto kapasitas 36 liter yang telah diterapkan pada kedua mitra adalah kualitas dan kapasitas produksi bandeng olahan sudah meningkat. Dimana untuk memasak ikan bandeng sebanyak 100 ekor dengan menggunakan kompor gas dibutuhkan waktu selama 2,5 jam dengan hasil tulang / duri ikan bandeng sudah lunak (Mitra I). Bila dibandingkan dengan penggunaan panci presto sebelumnya (kapasitas 40 ekor), waktu yang dibutuhkan lebih lama 0,5 jam dengan menggunakan panci presto kapasitas 100 ekor, sehingga proses ini bisa menghemat bahan bakar. Hal ini dapat terjadi karena bahan panci presto yang diadakan terbuat dari bahan aluminium (tebal 0,6 cm) yang memiliki daya hantar panas yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan panci presto kapasitas 40 ekor yang terbuat dari bahan stainless steel. Demikian juga volume air yang dimasukkan kedalam panci mempengaruhi waktu pemasakan. Dimana untuk memasak 100 ekor ikan bandeng dengan menggunakan panci kapasitas 36 liter dibutuhkan air sebanyak 2,5 liter. Pada Mitra ke-2, untuk memasak ikan bandeng sebanyak 100 ekor dengan menggunakan

kompor minyak tanah dibutuhkan waktu selama 3 jam. Penerapan penggunaan alat memasak pada mitra ke-1 dapat dilihat pada Gambar 5.2.



Gambar 5.2 Penerapan alat memasak menggunakan panci presto kapasitas 36 liter.

Dengan menggunakan panci bertekanan ini maka mitra usaha pertama sudah dapat meningkatkan kapasitas produksi bandeng presto dari 40-60 ekor perhari menjadi 100 ekor perhari. Demikian pula pada mitra usaha kedua sudah dapat meningkatkan kualitas bandeng pallu cela menjadi bandeng pallu ce'la duri lunak. Permasalahan kedua adalah meningkatkan kualitas dan kapasitas penggorengan ikan bandeng presto goreng pada kedua mitra melalui pembuatan atau pengadaan alat penggorengan sebanyak 1 unit dengan kapasitas 10-12 potong ikan bandeng dalam sekali menggoreng (Mitra I) dan pengadaan wajan penggorengan dan kompor gas (Mitra II). Komponen utama dari alat penggorengan ini terdiri dari kompor penggorengan dan dudukan kompor penggorengan. Adapun gambar alat penggorengan yang telah diadakan dan dibuat dapat dilihat pada gambar 5.3.



Gambar 5.3 Alat penggorengan.

Pada alat penggorengan pertama yang diterapkan pada mitra usaha pertama, memiliki wajan berukuran 20x30x15 cm yang dapat menampung minyak goreng sebanyak 6 liter yang memungkinkan untuk menggoreng ikan bandeng sebanyak 10-12 potong dalam satu kali menggoreng. Pada alat ini juga memiliki tempat dudukan kompor yang berfungsi sebagai wadah untuk menyimpahkan ikan bandeng presto sebelum dan sesudah digoreng. Penerapan penggunaan alat penggorengan pada mitra usaha pertama dapat dilihat pada Gambar 5.4.



Gambar 5.3 Penerapan alat menggoreng kapasitas 5-6 potong ikan bandeng.

Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi dengan mitra usaha pertama bahwa alat penggorengan ini lebih baik dari alat penggorengan sebelumnya. Dimana hasil penggorengan dengan menggunakan alat penggorengan yang baru lebih bersih dan lebih merata. Pada alat sebelumnya, setiap satu potong ikan bandeng selesai digoreng maka sisa telur yang hangus harus diangkat dari wajan. Hal ini yang membuat minyak goreng harus diganti setiap saat.

Setelah alat penggorengan ini digunakan beberapa kali, maka diperoleh metode penggorengan yang lebih efektif, yaitu alat saringan tidak digunakan tetapi ikan bandeng yang digoreng langsung dicelup ke wajan dan untuk mengangkat ikan bandeng yang sudah digoreng menggunakan alat penjepit. Dengan demikian jumlah ikan bandeng yang digoreng lebih banyak dan waktu untuk menggoreng lebih cepat. Dimana waktu yang digunakan untuk menggoreng 100 ekor ikan bandeng dibutuhkan waktu selama 1 jam.

Pada mitra usaha ke-2, pembuatan bandeng pallu ce'la menjadi bandeng pallu ce'la presto goreng sudah menambah variasi produk ikan pallu ce'la sehingga konsumen sudah mempunyai pilihan apakah akan membeli bandeng pallu ce'la biasa, bandeng pallu ce'la presto, atau bandeng pallu ce'la presto goreng yang sudah dapat dikonsumsi langsung.

Langkah berikutnya yang dilakukan adalah mendesain dan mencetak label produk yang memberikan informasi tentang nama usaha, rasa produk, komposisi bahan baku produk, dan informasi nomor telpon atau nomor Blacberry. Jumlah label yang dicetak untuk kedua mitra adalah masing-masing 18x50 lembar kertas A3 = 900 lembar. Desain dari label produk bandeng presto goreng pada mitra usaha dapat dilihat pada Gambar 5.5 dan Gambar 5.6





Gambar 5.5 Desain label produk Bandeng Presto Goreng pada Mitra I. dan Desain label produk Bandeng Pallu Ce’la Presto Goreng pada Mitra II.

Selain mendesain dan mencetak label produk bandeng presto goreng pada mitra usaha, kami juga mencetak kartu nama sebanyak 100 lembar kepada setiap mitra yang memberikan informasi tentang nama usaha, nama pemilik, alamat usaha, dan nomor telpon atau nomor Blacberry. Desain dari kartu nama pada mitra usaha dapat dilihat pada Gambar 5.7 dan Gambar 5.8.



Gambar 5.7 Desain Kartu Nama Usaha Bandeng Presto Goreng pada Mitra I. dan Desain Kartu Nama Usaha Pallu Ce’la Presto Goreng pada Mitra II.

Diharapkan dengan adanya label produk dan kartu nama pada mitra usaha, maka distribusi pemasaran tidak terbatas pada penjualan keliling melalui penjual tempe (Mitra I) dan penjualan di depan pasar (Mitra II), namun produk bandeng presto goreng sudah dapat dipesan langsung. Berdasarkan hasil pemantauan pada mitra usaha pada minggu berikutnya, diperoleh informasi bahwa sejak adanya label yang diberikan pada produk bandeng presto goreng dan kartu nama yang diberikan kepada konsumen maka hasil penjualan semakin meningkat. Misalnya ada konsumen yang beralamat di BTP Tamalanrea telah memesan sebanyak 50 bungkus bandeng presto goreng dan konsumen yang beralamat di Gunung Sari memesan 40 bungkus untuk dibawa ke Jakarta. Diharapkan dengan adanya perbaikan proses produksi dan system pemasaran pada usaha bandeng presto olahan ini dapat meningkatkan pendapatan mitra usaha dan membantu membuka lapangan kerja bagi masyarakat yang berada disekitar tempat usaha.

**BAB 6. RENCANA TAHAP BERIKUTNYA**

Rencana tahap berikutnya yang akan dilaksanakan adalah mendesain sistem pemasaran dengan menggunakan aplikasi LINE, melakukan pelatihan pembuatan sistem pemasaran dengan aplikasi LINE, melakukan pendampingan, membuat draf laporan akhir, dan artikel ilmiah.

**BAB 7. KESIMPULAN DAN SARAN**

**7. 1. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat ditarik dari kegiatan ipteks bagi masyarakat pada kelompok usaha bandeng presto olahan yang beralamat di Makassar dan di Sungguminas adalah;

1. Kapasitas produksi pemasakan bandeng presto sudah dapat ditingkatkan dari 40-60 ekor ikan bandeng perhari menjadi 100-150 ekor perhari.

2. Kualitas produksi bandeng pallu ce'la pada mitra ke-2 sudah dapat ditingkatkan menjadi ikan pallu ce'la duri lunak dengan menggunakan panci bertekanan.
3. Produk bandeng pallu ce'la pada mitra ke-2 sudah dikembangkan menjadi produk bandeng pallu ce'la presto goreng sehingga dapat dikonsumsi langsung oleh konsumen.
4. Hasil penjualan dan jangkauan pemasaran sudah dapat ditingkatkan dengan adanya label produk dan kartu nama yang memberikan informasi tentang nama usaha, rasa produk, komposisi bahan baku produk, alamat mitra usaha dan informasi nomor telpon atau nomor Blacberry.

## 7. 2. Saran-saran

Usaha bandeng presto goreng dan bandeng pallu ce'la presto goreng mempunyai prospek yang cerah oleh karena itu perlu perhatian dari PEMDA setempat didalam memajukan usaha ini terutama soal modal usaha dan pemberian izin usaha sehingga produk ini dapat dipasarkan di toko swalayan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus. 2008. Pola Pembiayaan Usaha Kecil Bandeng Tanpa Duri. Direktorat Kredit, BPR dan UMKM Biro Pengembangan UMKM. <http://www.bi.go.id/> (diakses pada tanggal 17 Maret 2015)
- Anonimus. 2008. Pola Pembiayaan Usaha Kecil (PPUK) Usaha Pengasapan Ikan. Bank Indonesia Direktorat Kredit, BPR dan UMKM. <http://www.bi.go.id> (diakses pada tanggal 17 Maret 2015)
- PKPM. 2015. Profil Daerah Sulawesi Selatan (Profil Komoditi Unggulan Daerah. <http://regionalinvestment.bkpm.go.id/> (diakses pada tanggal 17 Maret 2015).
- Adawyah, Rabiatul. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Nurjanah, Abdullah A, Kustiariyah. 2011. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. IPB Press. Bogor.
- Saparinto, Cahyo. 2009. Bandeng Cabut Duri dan Cara Pengolahannya. Dahara Prize. Semarang.
- Saparinto, Cahyo. 2007. Membuat Aneka Olahan Bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta.