

Peningkatan Nilai Jual Produk Makanan Olahan Ikan Sarden Di Kelurahan Rejosari Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru

LILI ERTI¹, MURNAWATI², TASRIL³

Universitas Lancang Kuning
Jln. Yos Sudarso KM 08 Rumbai Telp. (0761) 52581
E-mail : lili3rti@gmail.com

Abstract: The women of Rejosari Sub-district, Tenayan Raya District in general still have a lot of free time after they finish doing routine household work. The skills they have to create a food are very minimal because they have very little knowledge. Through community service activities which are one of the tri dharma activities of tertiary institutions, it is hoped that they can provide solutions to help provide knowledge to the community especially the women of Rejosari Village, Tenayan Raya District. One of the efforts to increase the creativity and skills of these mothers is by increasing the selling value of healthy and economical sardine processed food products. With the materials needed, affordable and economical prices. After the process of making sardines, the next step to increase the value of this product is packaging. The absence of packaging in the home industry causes the product marketing process cannot be maximized. The target to be achieved through this activity is through increasing the selling value of healthy and economical sardine processed food products as well as opportunities to develop an entrepreneurial spirit that is of economic value.

Keywords: *Increased sardines, selling value, Entrepreneurship*

Kecamatan Tenayan Raya merupakan salah satu kecamatan di wilayah Kota Pekanbaru, terdiri atas 98 RW dan 399 RT. Luas wilayah Kecamatan Tenayan Raya adalah 171,27 km² dengan luas masing-masing kelurahan sebagai berikut:

- a. Kelurahan Kulim : 51,50 km²
- b. Kelurahan Tangkerang Timur : 9,92 km²
- c. Kelurahan Rejosari : 11,11 km²
- d. Kelurahan Sail : 98,74 km²

Ibu-ibu Kelurahan Rejosari, Kecamatan Tenayan Raya pada umumnya masih memiliki sangat banyak waktu luang setelah mereka selesai mengerjakan pekerjaan rutin rumah tangga. Keterampilan yang mereka miliki untuk mengkreatifitaskan sebuah bahan pangan sangatlah minim karena pengetahuan yang mereka miliki sangatlah sedikit. Melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang merupakan salah satu kegiatan tri dharma perguruan tinggi, maka diharapkan dapat memberikan solusi untuk membantu memberikan ilmu kepada masyarakat

khususnya ibu-ibu Kelurahan Rejosari, Kecamatan Tenayan Raya.

Salah satu upaya untuk meningkatkan kreativitas dan keterampilan ibu-ibu tersebut adalah dengan membuat dan ikan sarden sehat dan ekonomis. Kehadiran melalui pembuatan ikan sarden terutama yang tradisional dan sehat mampu memberi solusi sebagai lauk yang sehat dan disukai. sehingga dapat memberikan peluang potensial apalagi jika dapat dikembangkan. Ikan sarden merupakan salah satu lauk yang disukai keluarga. Ikan sarden memiliki tekstur yang lembut dengan rasa enak yang menggoda.

Setelah proses pembuatan ikan sarden, langkah berikut untuk meningkatkan nilai dari produk ini adalah melakukan pengemasan. Belum adanya pengemasan pada industri rumah tangga tersebut menyebabkan proses pemasaran produk tidak dapat dimaksimalkan. Tjiptono (1999:106) menyatakan bahwa pemberian kemasan pada produk memiliki

beberapa tujuan, yaitu (a) pelindung isi (*protection*); (b) memberikan kemudahan dalam penggunaan (*operation*); (c) bermanfaat dalam pemakaian ulang (*reusable*); (d) memberi daya tarik (*promotion*) berupa aspek artistik, warna, bentuk, dan desain; (e) sebagai salah satu identitas produk (*image*); (f) memudahkan proses distribusi (*shipping*); dan (g) dapat memberikan informasi (*labelling*) yang menyangkut isi, pemakaian, kualitas, dan sebagai cermin dalam inovasi produk yang berkaitan dengan kemajuan teknologi dan daur ulang.

Berdasarkan uraian di atas tujuan pengabdian ini adalah untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat mengenai strategi pemasaran, khususnya dalam hal pengemasan produk. Dengan adanya pengabdian ini diharapkan usaha di masyarakat dapat berkembang dan berekspansi ke usaha yang berskala lebih luas.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian pada masyarakat ini adalah: Penyuluhan, Penyuluhan merupakan cara yang paling baik untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat. Pelaksanaan kegiatan mencakup penyediaan materi yang berkaitan dengan : Pemberian informasi tentang proses pengemasan ikan sarden kepada masyarakat secara keseluruhan. Penjelasan bagaimana tahap pelaksanaan proses pengemasan ikan sarden. Memperkenalkan manfaat dari kualitas produk proses pengemasan ikan sarden yang dihasilkan, merupakan salah satu lauk favorit yang sehat dan ekonomis. Pembagian materi pengabdian ini dilakukan sebelum penyuluhan dimulai, sehingga diharapkan hasil penyuluhan yang maksimal nantinya

Pelatihan dan Percontohan, pada kegiatan ini akan diperagakan atau didemonstrasikan bagaimana proses pengemasan ikan sarden. Kegiatan peragaan dilanjutkan dengan pelatihan pada masyarakat.

Diskusi dan Konsultasi, pada saat penyuluhan, pelatihan atau percontohan dan pembinaan dilakukan diskusi-diskusi dan konsultasi antara pelaksanaan kegiatan dengan masyarakat tentang pelaksanaan yang diterapkan dan kendala yang dihadapi, untuk lebih memantapkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Evaluasi, evaluasi kegiatan ini dilakukan dengan penyebaran kuisisioner, sehingga dapat diketahui tingkat pemahaman peserta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

HASIL

Sebelum kegiatan dilakukan, kegiatan diawali dengan mengadakan survey pendahuluan dan wawancara dengan masyarakat dan aparat Kelurahan Rejosari, Kecamatan Tenayan Raya Pekanbaru serta ditambah dari informasi masyarakat di Kelurahan Rejosari yang memiliki pekerjaan yang bervariasi. Adanya berbagai peluang usaha terutama usaha pembuatan ikan sarden yang dapat dilirik dalam pengembangan industri rumah tangga sebagai sebuah peluang usaha. Adanya peluang usaha yang unik dan menarik maka dapat berpotensi dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat, terutama peningkatan pendapatan perkapita keluarga sehingga mampu memberi kontribusi dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Kebutuhan bahan baku untuk sebuah usaha telah tersedia sehingga perkembangan diharapkan dapat menjadi peluang usaha mandiri bagi masyarakat.

Peningkatan nilai jual pembuatan ikan sarden dengan cara tradisional dan sehat mampu memberi solusi sebagai lauk yang sehat dan disukai, sehingga dapat memberikan peluang jual ikan sarden. Ikan sarden merupakan salah satu lauk yang disukai keluarga. Ikan sarden memiliki tekstur yang lembut dengan rasa enak yang menggoda.

Cara membuat ikan sarden tentu saja sangat mudah dan praktis. Bahan-bahan yang dibutuhkan juga terjangkau dimana-dimana dengan harga yang cukup

ekonomis. Jadi siapa saja dapat membuat ikan sarden, bahkan bagi pemula sekali pun. Enak dan lembutnya ikan sarden ini membuat banyak orang jatuh hati dan merupakan lauk favorit keluarga. Adapun hasil kuisioner yang telah diisi oleh peserta kegiatan pengabdian masyarakat, seperti pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Hasil Kuesioner Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No	Komponen Kuesioner	Alternatif Jawaban		
		T	N	Y
11.	Pengetahuan mengenai kewirausahaan dan peluang usaha	40%	-	60%
2.	Pengetahuan cara pembuatan ikan sarden	75%	-	25%
3.	Praktek	-	-	100%
4.	Pengetahuan narasumber/ pelaksana kegiatan	-	-	100%
5.	Minat peserta untuk mengembangkan ikan sarden	10%	15%	75%

Ket: T= Tidak, N= Netral, Y=Ya

Sumber: Data Olahan, 2020

Dari rekapitulasi kuisioner diatas maka dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta kegiatan mengenai kewirausahaan dan peluang usaha mandiri meningkat dimana peserta yang pada awalnya hanya 60% saja yang mengetahui menjadi 100% mengetahui dan memahami mengenai kewirausahaan. Sedangkan pengetahuan mengenai pembuatan ikan sarden meningkat menjadi 100%, dari awalnya hanya 25% saja yang mengetahuinya. Sedangkan 100% peserta mengetahui dan memahami proses pembuatan ikan sarden melalui praktek

langsung yang didampingi oleh tim pelaksana kegiatan pengabdian. Dan 75% peserta kegiatan pengabdian berminat untuk menjadikan ikan sarden ini sebagai peluang usaha mandiri.

PEMBAHASAN

Proses kegiatan pengabdian dilakukan dengan cara demonstrasi dan ceramah, dimana ceramah dilakukan untuk menyampaikan informasi tentang kewirausahaan dan peluang usaha dan cara pembuatan ikan sarden serta peningkatan nilai jual ikan sarden. Secara garis besar hasil kegiatan yang telah dicapai dalam pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut: Materi kegiatan, mengenai kewirausahaan dan peluang usaha dan cara peningkatan nilai jual ikan sarden pada umumnya dapat diterima dan dapat dipahami serta mendapat respon dari peserta yang ditandai dengan adanya pertanyaan-pertanyaan yang muncul.

Berdasarkan sikap dan pertanyaan yang diajukan dapat diketahui bahwa materi pengabdian sangat membantu dalam peningkatan pengetahuan.

Dari hasil pengabdian ini diharapkan nantinya akan ada tindak lanjut. Berdasarkan evaluasi dapat diketahui bahwa pada umumnya peserta pengabdian telah memahami tentang kewirausahaan dan peluang usaha serta dan cara pembuatan ikan sarden serta manfaatnya dalam meningkatkan perekonomian keluarga.

SIMPULAN

Kegiatan terlaksana sesuai dengan tujuan dan rencana. Pada penyelenggaraan kegiatan ini dapat diketahui bahwa ada peningkatan pengetahuan peserta mengenai kewirausahaan dan peluang usaha serta peningkatan nilai jual pembuatan ikan sarden. Program atau kegiatan ini sangat efektif dalam penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi bagi masyarakat. Dengan metode yang sederhana, pembuatan ikan sarden dapat meningkatkan peluang usaha masyarakat dan nilai jual. Selain itu pembuatan ikan sarden dapat dijadikan

sebagai sumber penghasilan dalam rangka meningkatkan penghasilan masyarakat.

Berdasarkan pengamatan yang diperoleh dari kegiatan ini, maka perlu dilanjutkan dengan pembinaan yang berkesinambungan dan memberi pembekalan mengenai teknik pemasaran.

DAFTAR RUJUKAN

- Busono, T, 2014, Konsep Dasar Kewirausahaan dan Wirausaha, [http://silabus.upi.edu/Direktori/FPTK/Teknik_Arsitektur_Perumahan_\(D3\)/WIRAUSAHA%20MATERI%20terbaru.doc](http://silabus.upi.edu/Direktori/FPTK/Teknik_Arsitektur_Perumahan_(D3)/WIRAUSAHA%20MATERI%20terbaru.doc). Diakses pada tanggal 4 September 2015.
- Herjanto Eddy.(1999). Manajemen Produksi dan operasi. Edisi Kedua. Penerbit PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Kotler, P. (1997). Manajemen Pemasaran. Diterjemahkan oleh Hendra Teguh dari Buku Marketing Management 9th Ed. Jakarta: Prenhallindo.
- Susanto,T dan B. Saneto. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya, Indonesia. Winano, F.G., 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sudarto, Y. 2000. Budidaya Waluh. Kanisius, Yogyakarta.
- Tjiptono, F. 1999. Strategi Pemasaran. Yogyakarta: Andi Offset