

PENINGKATAN KUALITAS PRODUK UNGGULAN BAKSO IKAN PADA UMK MINA SEJAHTERA (*Sunti Sukaku*)

Dian Iriani^{1*}, Bustari Hasan¹, Elvrin Septyanti²

¹Jurusan Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau

²Prodi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Riau

*Penulis Korespondensi: dian.iriანი@lecturer.unri.ac.id

Abstrak

UMK Mina Sejahtera merupakan mitra dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) yang sudah memiliki produk unggulan berupa olahan hasil perikanan, yaitu bakso ikan, mi badoghak/gurih ikan, dan mi basah ikan. Namun, permasalahannya produk yang dibuat belum memiliki kualitas baik, karena keterbatasan alat yang masih mengolah produk secara manual; kurangnya pemahaman dalam packaging dan labeling, serta manajemen usaha yang belum baik. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kualitas produk unggulan olahan bakso pada Usaha Mikro Kecil (UMK) Mina Sejahtera. Manfaat dari kegiatan ini mitra dapat membuat produk olahan bakso dengan kualitas lebih baik. Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Materi penyuluhan dan pelatihan berkaitan dengan penggunaan alat modern, pengemasan yang baik, dan manajemen usaha yang lebih baik. Pendampingan diberikan selama kegiatan pengabdian dan setelah kegiatan pengabdian selesai. Hasil kegiatan PKM menunjukkan bahwa mitra telah mengetahui dan memahami tentang penggunaan alat mesin, cara mengemas dan membuat label yang baik pada produk, serta dapat membuat manajemen usaha dengan lebih baik. Dengan peralatan mesin yang diberikan produk unggulan bakso ikan mitra memiliki kualitas yang lebih baik karena bentuk dan ukuran yang homogen, rasanya yang sama, serta dapat menghemat waktu dalam proses produksi, selain itu desain kemasan produk juga lebih menarik, serta manajemen usaha lebih rapi dan baik. Dengan kualitas yang lebih baik, permintaan terhadap produk semakin bertambah sehingga menyebabkan pendapatan mitra meningkat 55,03%/bulan.

Kata kunci: Produk unggulan, UMK Mina Sejahtera, kualitas produk

Abstract

UMK Mina Sejahtera a partner in community service activities (PKM) already has superior products in the form of processed fishery products, namely fishballs, badoghak/savory fish noodles, and fish wet noodles. However, the problem is that the products made do not have good quality, because of the limited tools that still process the product manually; lack of understanding in packaging and labeling, as well as poor business management. This activity aims to improve the quality of superior product processed fishballs at Micro Small Enterprises (UMK) of Mina Sejahtera. The benefits of this activity are partners can make fishball processed products with better quality. The method used is counseling, training, and mentoring. Extension and training materials related to the use of modern tools, good packaging, and better business management. Assistance is provided during service activities and after service activities are completed. The results of the PKM activity show that partners already know and understand the use of machine tools, how to package and make suitable labels on products, and can make business management better. The products already have a homogeneous shape and size, the same taste, and can save time in the production process. Furthermore, product packaging design is also more attractive, and business management is neater and better. The better quality of products, demand for products also increases, causing partners' income to increase by 55.03%/month.

Keywords: Superior Products, UMK Mina Sejahtera, Product Quality

1. PENDAHULUAN

Desa Pulau Lawas merupakan salah satu desa yang memiliki semangat tinggi untuk mengatasi stunting pada masyarakat. Sebagai desa yang terletak ditepian sungai Kampar di Kecamatan Bangkinang Kabupaten Kampar Riau dengan luas 875 ha, desa ini memiliki tempat yang strategis untuk kelimpahan pangan ikani, terutama ikan patin. Ikan patin merupakan salah satu jenis ikan unggulan Kabupaten Kampar, yang merupakan penghasil patin terbesar di Riau.

Dalam pencegahan stunting, kepala Desa Pulau Lawas Bapak Andri Nuras, SH, berupaya untuk memberikan makanan/jajanan sehat untuk anak-anak desa, salah satunya dengan mendukung terciptanya Usaha Mikro Kecil (UMK). UMK Mina Sejahtera merupakan mitra kegiatan pengabdian kepada masyarakat dan UMK pioneer dalam menggerakkan usaha olahan produk perikanan di desa Pulau Lawas. Sebagai UMK yang berdiri pada tahun 2018 telah memiliki berbagai produk olahan berbasis ikan seperti bakso ikan, mi badoghak/renyah, mi basah ikan, dan mi bakso ikan kuah rempah (Dian, *et al.*, 2021). Dalam pengolahan produk, UMK Mina Sejahtera memiliki 10 orang tenaga kerja yang diketuai oleh Ibu Nursanti (Dian *et al.*, 2022a).

Olahan produk perikanan mitra UMK Mina Sejahtera sudah dikenal masyarakat sekitaran desa, produk yang dibuat juga sudah memiliki rasa yang sudah cukup enak, namun dalam memproduksi produk olahannya, masih menggunakan alat seadanya secara tradisional, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang kurang bagus karena membuat produk masih menggunakan tangan secara manual.

Bakso merupakan salah satu produk unggulan mitra yang disukai anak-anak, sebagai jajanan sehat berbasis ikan merupakan pilihan tepat bagi ibu-ibu disaat anak memiliki kesulitan untuk mengkonsumsi ikan (Dian *et al.*, 2022b). Selain berbahan dasar ikan, dalam pembuatan bakso dapat juga menggunakan daging kijang (Bustari *et al.*, 2019) dan hasilnya juga menunjukkan bahwa kijang juga sangat potensial diolah menjadi produk tersebut. Namun tekstur bakso ikan yang dihasilkan lebih halus dan rasanya juga lebih enak, ini dapat disebabkan karena kandungan protein kijang lebih rendah dari ikan aitu 8,63% (Sereflisan dan Altun, 2018).

Bakso termasuk makanan cepat saji yang digemari hampir semua lapisan masyarakat dan banyak dijual, selain itu dapat meningkatkan gemar makan ikan. Semua jenis ikan dapat diolah menjadi bakso, baik ikan laut maupun ikan sungai (Dian *et al.*, 2022b). Ikan patin merupakan ikan yang sering digunakan dalam olahan produk bakso mitra, karena mudah didapatkan harganya murah, serta nilai gizi juga tinggi. Ikan patin mengandung protein 17.63%, abu 1.07% (Viji *et al.*, 2015), kadar air 81.57%, lemak 12.14% BB, 2.23% BK, EPA+DHA 16.47% mg/100 gr, Asam lemak jenuh 47.15%, MUFA 40.41%, dan PUFA 12.45% (Domiszewski *et al.*, 2011).

Dengan sudah terciptanya produk olahan bakso ikan oleh mitra UMK Mina Sejahtera sehingga dapat meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat khususnya pada anggota mitra. Walaupun demikian, masih ada beberapa permasalahan pada mitra dalam pengembangan produk, diantaranya: 1) kurang tersedianya sarana dan prasarana yang mendukung dalam kegiatan produksi bakso ikan patin, dan 2) pengemasan produk yang belum bagus, dan 3) manajemen usaha yang belum baik.

Untuk mengatasi hal tersebut ada beberapa solusi yang ditawarkan yaitu 1) memberikan bantuan sarana dan prasarana dalam memproduksi bakso ikan, 2) memberikan pelatihan tentang pengemasan dan pelabelan produk, dan 3) memberikan pelatihan dalam manajemen usaha produk olahan bakso. Oleh karena itu, tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan kualitas produk unggulan olahan bakso ikan pada mitra UMK Mina Sejahtera, sehingga manfaat dari kegiatan, mitra dapat menghasilkan produk unggulan bakso ikan dengan kualitas yang lebih baik, sehingga permintaan terhadap produk bakso ikan juga meningkat, dan pada akhirnya dapat meningkatkan *income generating*.

2. BAHAN DAN METODE

Bahan-bahan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa bahan pembuatan bakso ikan yang terdiri dari ikan patin, tepung, garam, kaldu, telur, es batu dan bumbu-bumbu. Alat yang digunakan berupa mesin penggiling daging/*meat grinder*, pisau, alat adonan bakso, alat pencetak bakso, *vacuum sealer*, *meja stainless*, plastik kemasan vakum, stiker kemasan, kamera, baskom, sendok, timbangan, sarung tangan plastik, serbet, dan *freezer*.

Metode yang digunakan adalah penyuluhan, pelatihan dan pendampingan. Materi penyuluhan berkaitan cara menggunakan sarana prasarana berupa sejumlah alat yang diberikan, mengemas dan memberi label yang baik pada kemasan, serta manajemen usaha yang lebih baik. Pendampingan diberikan selama kegiatan pengabdian dan setelah kegiatan pengabdian selesai.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Sarana dan Prasarana

Permasalahan mitra dalam memproduksi olahan bakso yaitu tidak tersedianya sarana prasarana berupa peralatan yang mendukung. Untuk itu solusi yang diberikan dengan memberikan sejumlah peralatan yang terdiri dari mesin penggiling daging, mesin adonan bakso, mesin pencetak bakso, *meja stainless*, *vacuum sealer* dan plastik kemasan vakum. Selama ini setiap mitra akan membuat bakso, maka mitra akan menyiapkan bahan baku ikan dengan membeli daging ikan yang sudah digiling, dan membawa bahan-bahan untuk membuat bakso tersebut digiling dipasar dengan membayar upah gilingnya, lalu mitra mencetak bakso secara manual dengan menggunakan tangan.



Gambar 1. Penyerahan sejumlah peralatan pada mitra UMK Mina Sejahtera

Penyerahan peralatan dilakukan oleh ketua pengabdian dan tim, dimana peralatan tersebut diterima langsung oleh Ibu Nursanti, selaku ketua mitra UMK Mina Sejahtera, dan didampingi oleh anggota mitra. Ibu Nursanti sangat berterima kasih atas pemberian sejumlah peralatan yang diberikan, karena sudah lama menginginkan alat-alat tersebut untuk memproduksi baksonya. Peralatan yang diberikan adalah mesin penggiling daging/*meat grinder*, alat adonan bakso, alat pencetak bakso, *vacuum sealer*, plastik kemasan vakum, dan *meja stainless*.

Dengan sejumlah peralatan yang diberikan mitra UMK Mina Sejahtera lebih giat dan lebih semangat dalam memproduksi bakso ikan, dan dengan peralatan mesin tersebut, mitra juga dapat membuat produk dalam jumlah yang lebih banyak.

3.2. Pengemasan dan Pelabelan Produk

Sebelum adanya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, produk olahan bakso ikan mitra dikemas dengan menggunakan plastik biasa dengan dilabel seadanya (Gambar 2).



Gambar 2. Kemasan bakso ikan sebelum kegiatan PKM

Dari gambar 2 dapat dilihat bahwa bakso ikan dikemas dengan plastik biasa *non vacuum*, dan informasi pada stiker atau pelabelan juga belum lengkap dan kurang menarik. Namun dengan adanya kegiatan PKM ini, mitra sudah dapat membuat kemasan dengan menggunakan alat kemasan vakum *vacuum sealer*, sehingga tidak ada lagi udara pada kemasan produk (Gambar 3)



Gambar 3. Kemasan bakso ikan setelah kegiatan PKM

Dari gambar 3 terlihat bahwa bakso ikan sudah dikemas dengan kemasan vakum menggunakan *vacuum sealer*. Stiker/pelabelan yang digunakan sudah lebih menarik, informasi yang disampaikan pada pelabelan juga sudah lengkap yakni sudah ada label halal terbaru, gambar yang digunakan sudah menggunakan gambar produk mitra sendiri, info pemesanan sudah ada, dimana produk bisa dipesan secara online melalui Shopee, Marketplace, dan IG. Dengan kemasan warna yang lebih menarik dan logo khusus mitra, sehingga dengan kemasan dan pelabelan seperti ini produk mitra memiliki ciri khusus yang berbeda dari produk-produk lainnya, sehingga dapat lebih cepat dikenal oleh konsumen

atau masyarakat. Logo ini menampilkan pribadi dan jiwa entitas dari produk sehingga dapat menjadi cerminan dari produk itu (Oscario, 2013).

3.3. Manajemen Usaha

Sebelum kegiatan PKM, manajemen usaha mitra belum baik, karena tidak adanya pembukuan atas usaha olahan produk bakso ikan. Oleh karena itu mitra diberi materi penyuluhan dan pelatihan tentang bagaimana membuat manajemen usaha pada produk olahannya (Gambar 3).



Gambar 4. Pemberian materi manajemen usaha pada produk unggulan mitra

Dari gambar 4 terlihat tim kegiatan PKM sedang memberikan materi tentang penyuluhan dan pelatihan manajemen usaha. Dari pelatihan ini didapatkan bahwa mitra sudah dapat membuat pembukuan sendiri, tidak bingung lagi dalam membuat pembukuan, adanya uang masuk dan uang keluar, sehingga catatan usaha pengolahan bakso lebih tersusun dengan rapi, dan penghitungan keuntungan yang didapat mitra dapat terlihat dengan jelas.

4. KESIMPULAN

Kegiatan PKM pada mitra UMK Mina Sejahtera berjalan dengan baik, dimana mitra sudah dapat membuat dan menghasilkan produk unggulan berupa bakso ikan dengan kualitas yang lebih baik, karena bantuk dan ukuran bakso sudah homogen, bentuk, dan ukurannya sama, rasanya juga lebih enak. Kemasan produk lebih *attractive* sehingga lebih menarik minat konsumen untuk membelinya, selain itu manajemen usaha sudah lebih baik. Dengan adanya kegiatan PKM ini pendapatan mitra UMK Mina Sejahtera meningkat 55,03%/bulan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada DRTPM Kemendikbud Ristek atas pendanaan hibah PKM tahun 2022, terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Riau, Mahasiswa Kukerta Terintegrasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Gelombang ke 3 Universitas Riau dan pihak-pihak yang telah membantu suksesnya pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Domiszewski, Z., G. Bienkiewicz., dan D. Plust. (2011). Effects of Different Heat Treatments on Lipid Quality of Striped Catfish (*Pangasius hypophthalmus*), *Acta Scientiarum Polonorum, Technol Alimentaria*, 10 (3):359-373.
- Dian, I., Hasan, B., & Elvrin Septiyanti. (2022a). Mengenal Desa Pulau Lawas dan UMK Mina Sejahtera. Sukabumi: Penerbit Haura Utama.
- Dian, I., Hasan, B., & Elvrin Septiyanti. (2022b). Pengolahan Bakso Ikan. Sukabumi: Penerbit Haura Utama.
- Dian, I., Nur, I. S., Bustari, H & Elvrin, S. (2021). Pemberdayaan UMK Mina Sejahtera (*Sun Ti Sukaku*) dalam inovasi Mi Badoghak dan Mi Bakso Ikan Kuah Rempah sebagai produk unggulan daerah yang bernilai Ekonomi. *Unri Conference Series: Community Engagement 3*: 611-615. <https://doi.org/10.31258/unricsce.3.611-615>.
- Hasan, B., Dian, I., Nur, I. S, Trisla, W, Fitra, S & Elvrin, S. (2019). Pembinaan Usaha Pengolahan dan Pemasaran Produksi Kijing di Desa Sungai Paku Kecamatan Kampar Kiri, Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement 1*: 477-485
- Oscario, A. 2013. Pentingnya Peran Logo Dalam Membangun Brand. *Binus Journal Publishing* 191
- Şereflişan, H., & Altun, B. E. (2018). Amino Acid and Fatty Acid Composition of Freshwater Mussels, *Anodonta pseudodopsis* and *Unio tigridis*. *Pakistan J. Zool.*, 50(6):2153-2158
- Viji, P., S. Tanuja., G. Ninan., K.V. Lalitha., A.A. Zynudheen., P.K. Binsi., dan T. K. Srinivasagopal. (2015). Biochemical, Textural, Microbiological and Sensory Attributes of Guttled and Unguttled Sutchi Catfish (*Pangasianodon hypophthalmus*) stored in ice. *J Food Sci. Technol*, 52(6), 3312-3321