

Pengembangan Potensi Ekonomi Usaha Rumah Tangga Berupa Olahan Berbahan Ikan di Desa Tempuran Kabupaten Karawang

Rilla Gantino^{1*}, R.A. Nurlinda², Eka Bertuah³, Ritta Setiyati⁴, Novera Kristianti⁵,
Ari Anggarani Winadi Prasetyoning Tyas⁶, Desy Prastyani⁷

^{1,5}Program Studi Akuntansi, FEB, Universitas Esa Unggul, Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta

^{2,3,4,6,7}Program Studi Manajemen, FEB, Universitas Esa Unggul, Arjuna Utara No.9 Kebon Jeruk Jakarta

*e-mail: rilla.gantino@esaunggul.ac.id

Article history

Received : 15/11/2022

Revised : 29/11/2022

Accepted : 12/12/2022

Published: 13/12/2022

Abstrak

Desa Tempuran memiliki potensi pengolahan ikan menjadi produk makanan siap jual karena bersebelahan dengan Desa Ciparagejaya yang merupakan lokasi TPI terintegrasi. Produktivitas tangkapan ikan nelayan Ciparagejaya seluruhnya masuk ke TPI. Jika dihitung, perharinya mencapai 10 – 20 ton ikan. Desa Tempuran yang memiliki jumlah wanita 2.641 jiwa (data tahun 2019). Berdasarkan survey awal, diketahui bahwa jumlah wanita di desa ini berpotensi untuk melakukan kegiatan produktif pada fase proses produksi maupun pasca produksi sehingga pendapatan ekonomi masyarakat meningkat. Wanita di desa ini dapat mengembangkan hasil ikan dari Desa Ciparagejaya dengan mengolahnya menjadi produk makanan bergizi dan siap jual. TIM PKM melakukan pelatihan pembuatan 3 olahan makanan bergizi berbahan dasar ikan dan siap jual serta pelatihan digital marketing, kemasan, perencanaan keuangan dan akuntansi sederhana. Luaran kegiatan ini adalah, peningkatan pengetahuan wanita di Desa Tempuran tentang pengolahan produk makanan berbasis ikan.

Kata kunci: Olahan Berbahan Ikan, Ekonomi Rumah Tangga, Desa Tempuran

PENDAHULUAN

Kabupaten Karawang adalah sebuah kabupaten di Provinsi Jawa Barat, Indonesia. Ibukotanya adalah Karawang berbatasan dengan Kabupaten Bekasi dan Kabupaten Bogor di barat, Laut Jawa di utara, Kabupaten Subang di timur, Kabupaten Purwakarta di tenggara, serta Kabupaten Cianjur di selatan yang secara administrasi terdiri dari 30 kecamatan, 297 desa dan 12 kelurahan. Tahun 2020 penduduk Kabupaten Karawang telah mencapai 2.361.019 jiwa dengan laju pertumbuhan penduduk mencapai 1,6 %. Dengan luas Kabupaten Karawang sebesar 1.753,27 km² didapatkan kepadatan penduduk per km² sebesar 1.346,64 jiwa (Data tahun 2020). Penduduk terbanyak terdapat Kecamatan Klari dengan jumlah penduduk sebesar 181.111 jiwa kemudian disusul Kecamatan Karawang Barat, yaitu sebesar 161.554 jiwa. Sedangkan, jumlah penduduk terkecil berada di Kecamatan Tegalwaru dengan jumlah penduduk 37.626 jiwa (BPS Kabupaten Karawang, 2021).

Tempuran merupakan kecamatan yang memiliki jumlah desa yang sama dengan kecamatan telaga sari dan jati sari yaitu sebanyak 14 desa. Memiliki luas wilayah 89,07 km² dengan desa terluas adalah desa Tanjungjaya seluas 10,8 km² diikuti oleh Purwajaya 8,22 km², sedangkan desa terkecil/tersempit adalah desa Jayanegara seluas 4,48 km². Adapun batas kecamatan Tempuran adalah - Sebelah Utara berbatasan Laut Jawa, Sebelah Selatan berbatasan Kecamatan Telagasari dan Lemahabang, sebelah Barat berbatasan Kecamatan Cilebar dan Rawamerta serta Sebelah Timur berbatasan Kecamatan Cilamaya Kulon. Jumlah kepala keluarga di

Kecamatan Tempuran adalah 22.207 KK dengan jumlah KK terbanyak adalah Desa Tempuran yaitu sebanyak 2.146 diikuti oleh Desa Tanjungjaya sebanyak 1.897 KK dan Desa dengan jumlah KK yang paling rendah adalah Desa Lemahsubur yaitu sebanyak 1002 KK. Tingkat kepadatan penduduk yang tertinggi adalah Desa Ciparagejaya yaitu 1155 org/ km² diikuti oleh Desa Tempuran sebanyak 961 orang/km² (BPS Kabupaten Karawang, 2021).

Kecamatan Tempuran memiliki potensi pengolahan ikan untuk dikembangkan dibandingkan dengan kecamatan lainnya. Hal ini ditandai dengan akan dibangunnya tempat pelelangan ikan TPI di Desa Ciparagejaya. Kabupaten Karawang memiliki 12 TPI dan TPI di Ciparagejaya akan merupakan TPI terbesar di Karawang yang memiliki 267 kapal dengan jumlah nelayan sebanyak 2.834 orang. Wakil Bupati Karawang Aep Syaepuluh menyatakan bahwa TPI di Ciparagejaya merupakan TPI terintegrasi untuk meningkatkan perekonomian nelayan dan warga sekitar (MDN, 2021). Produktivitas tangkapan ikan nelayan Ciparagejaya, lanjutnya, seluruhnya masuk ke TPI. Jika dihitung, perharinya mencapai 10 – 20 ton ikan atau pendapatan nilai uangnya sampai Rp300 jutaan (Raka, 2020).

Desa lainnya yang memiliki kepadatan penduduk nomor dua terpadat di kecamatan Tempuran adalah Desa Tempuran yang bersebelahan dengan desa Cipagerjaya dengan jumlah jumlah KK terbanyak dan kepadatan penduduk nomor dua setelah desa Cipagerjaya. Desa Cipagerjaya yang merupakan desa pantai yang akan dikembangkan menjadi TPI yang terintegrasi akan menjadi perhatian pemerintah kabupaten Karawang untuk mempersiapkan masyarakat terutama ibu rumah tangga atau wanita pesisir (data tahun 2019, jumlah wanita di desa Tempuran adalah 2.641 jiwa dan pria sebanyak 2.576 jiwa) untuk memiliki usaha sendiri untuk menopang ekonomi rumah tangga. Sementara itu ibu rumah tangga di desa Tempuran yang merupakan desa yang bersebelahan perlu pula dipersiapkan, terutama untuk kegiatan pengolahan hasil perikanan, pemasaran dan pengolahan hasil perikanan (Djunaidah & Nurmalia, 2019; Soputan et al., 2020; Widodo, 2012).

Data sementara yang diperoleh bahwa pengolahan hasil perikanan sebatas pengasinan ikan, pembuatan terasi dan kerupuk ikan, namun tidak di peroleh data yang pasti tentang jumlah produksi per bulan dan per tahun, wilayah pemasaran dan nilai jualnya. Apabila diperoleh jumlah yang pasti per jenis kegiatan pengolahan maka akan dapat dibuat perencanaan prioritas pengembangan produk pengolahan perikanan (pengasinan ikan atau pembuatan terasi atau kerupuk ikan). Hal ini sangat penting karena sesuai dengan kebijakan pemerintah terkait "one village one product".

Jenis pengolahan hasil perikanan tidak saja terbatas pada pengasinan ikan, terasi dan kerupuk ikan. Banyak produk turunan dari hasil perikanan yang dapat dikembangkan sehingga dapat memberikan nilai tambah dan meningkatkan ekonomi masyarakat melalui pengembangan pengolahan produk perikanan per kelompok usaha. Pengolahan hasil perikanan tidak saja menjadi produk makanan, namun bisa dikembangkan untuk produk lainnya. Pada dasarnya cara pengolahan yang umum dilakukan dibagi menjadi empat golongan yakni (Dyah Koesoemawardani, 2019) :

- 1) pengolahan dengan memanfaatkan faktor fisikawi,
- 2) pengolahan dengan bahan pengawet,
- 3) pengolahan yang memanfaatkan factor fisikawi dan bahan pengawet
- 4) pengolahan dengan cara fermentasi.

Jenis olahan produk makanan berbasis ikan selain diatas adalah pembuatan tepung ikan, Ekstraksi Kolagen Kulit Ikan Tuna Sirip Kuning, pengembangan produk Kreatif Kulit Ikan Pari untuk perhiasan, pengasapan ikan, pengembangan produk

ikan asin jambal roti menjadi produk makanan harian, pembuatan kecap ikan, produk surimi, nugget, fishstick, bakso dan sosis ikan, abon ikan, mpekmpek, crispy fish, ikan kaleng rica. Selanjutnya dijelaskan bahwa pengembangan hasil perikanan dapat di bagi berdasarkan bagian dari ikan itu sendiri yaitu :

Tabel 1. Bagian Ikan, Unsur Utama dan Kegunaannya

Bagian Ikan	Unsur Utama	Dapat Dibuat Menjadi	Penggunaan
Daging	Protein utama, lemak, bahan – bahan ekstrak	Bermacam – macam bahan makanan	Makanan manusia
Telur (roe, milt)	Protein, lemak,	Bermacam – macam bahan makanan	Makanan manusia
Kepala	Protein, lemak, kalsium fosfat	Tepung ikan, minyak ikan	Makanan hewan
Tulang, sirip	Kalsium fosfat, bahan – bahan yang mengandung nitrogen	Tepung ikan	Makanan hewan
Kulit	Kolagen	Bahan mentah untuk perekat dan kulit	Teknis
Sisik	Kolagen, guanin	Perekat	Teknis
Gelembung renang	Kolagen	Perekat	Teknis
Hati	Bahan yang mengandung nitrogen, lemak, vitamin A, D, B	Pembuatan vitamin, Makanan manusia, Makanan hewan	Pengobatan, makanan manusia dan makanan hewan
Alat – alat pencernaan	Bahan yang mengandung nitrogen, lemak, enzim	Tepung ikan, lemak, dan enzim	Makanan hewan, bahan-bahan teknis

Berdasarkan uraian diatas, tim PKM tertarik untuk meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga di desa Tempuran dengan mengembangkan kegiatan produksi pengolahan ikan menjadi produk makanan. Selanjutnya diharapkan dapat dikembangkan lebih lanjut melalui pembentukan kelompok usaha, memperluas pemasaran, dan mempersiapkan terbentuknya Badan Usaha Milik Desa.

Berdasarkan survey awal, ditemukan bahwa pengolahan hasil perikanan sebatas pengasinan ikan, pembuatan terasi dan kerupuk ikan, namun tidak di peroleh data yang pasti. Ibu rumah tangga di Desa Tempuran belum memanfaatkan kan menjadi produk makanan yang berbahan ikan yang dapat dijual dalam bentuk frozen food atau dijual langsung melalui Kedai Makanan dengan aneka makanan ringan berbahan ikan.

Solusi yang disarankan oleh Tim PKM adalah melakukan pelatihan pembuatan produk makanan berbahan baku ikan yang siap dijual dalam bentuk frozen food atau dijual langsung melalui Kedai Makanan dengan aneka makanan ringan berbahan ikan. Adapun jenis makanan yang disarankan adalah bakso ikan tongkol, abon ikan tongkol, crispy fish fillet dan crispy fish stick. Kemudian ibu-ibu melakukan praktek pembuatan produk.

METODE

Pelaksanaan kegiatan PKM dimulai dengan berkunjung ke Kecamatan Tempuran untuk memperoleh gambaran tentang kondisi riil di desa yang berada didalam lingkup Kecamatan Tempuran. Kemudian Kecamatan Tempuran memfasilitasi Tim untuk melakukan kegiatan di Desa Tempuran. Di Kecamatan, Tim membicarakan tentang rencana kegiatan yang meliputi :

1. Memberikan penyuluhan yang bertujuan memberikan pengetahuan tentang pengolahan ikan menjadi produk makanan frozen yang siap jual, direncanakan 3 kali dengan rincian pembuatan olahan Bakso Ikan Tongkol,

Abon Ikan Tongkol, Crispy Fish Stick dan Crispy Fish Fillet. Materi lainnya yang akan diberikan dalam penyuluhan adalah perencanaan keuangan, pencatatan sederhana, digital marketing dan kemasan

2. Pembentukan kelompok usaha
3. Melakukan praktek pembuatan produk per kelompok usaha sebanyak 1 kali

Adapun sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang belum melaksanakan kegiatan usaha sebelumnya. Selanjutnya untuk mengukur keberhasilan dari kegiatan ini yang direncanakan adalah terbentuknya kelompok usaha dan salah satu kelompok usaha dapat menjual produknya ke masyarakat yang dibuktikan dengan laporan hasil penjualan. Semula direncanakan kegiatan akan mulai dilaksanakan dibulan Agustus 2022 namun adanya kendala dilapangan, disepakati bahwa pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada 17 Oktober 2022 . Oleh karena itu tidak semua kegiatan yang direncanakan dapat dilaksanakan. Pada bulan September dibuat kembali rencana kegiatan yang hanya dapat dilaksanakan 1 kali kegiatan. Hal ini karena kendala waktu pelaporan dan lainnya. Adapun rencana kegiatan yang disepakati untuk pelaksanaan Oktober dan pengukuran keberhasilannya adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Rencana Kegiatan

No	Uraian	Pemateri	Alat Ukur Keberhasilan
1.	Rekaman Video pembuatan-an 2 jenis produk olahan ikan : Bakso Ikan Tongkol dan Crispy Fish Fillet	Tim PKM dibantu oleh Mahasiswa Program Studi Gizi Uni-versitas Esa Unggul	Tersediannya video ke-giatan uji coba pembuatan 2 jenis produk olahan ikan yang dapat ditonton oleh masyarakat di Link Youtube
2.	Pelaksanaan penyuluhan dengan materi :		
	Diversifikasi Produk	Dr.Ari Anggarani WPT, SE., MM	Keberhasilan kegiatan diukur dengan minggu-nakan alat berupa kue-sioner yang diberikan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan
	Pengolahan Produk Makan-an Berbahan Ikan Tongkol	Dr.Rilla Gantino, SE., Ak., MM	
	Kemasan	Ir. Ritta Setiyati, MM	
	Pemasaran Digital	R.A. Nurlinda, SE., MM	
	Perencanaan Keuangan	Dr. Eka Bertuah, SE., MM	
	Pembukuan Sederhana	Novera Kristianti, SE, M.Ak	
	Moderator	Desy Prastyani, SE., MM	

Oleh karena rencana kegiatan PKM tidak sepenuhnya dapat dilaksanakan maka direncanakan akan dilanjutkan dengan pembentukan kelompok usaha dan praktek produksi dan mengemas produk serta menjual produk menggunakan digital marketing.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebagaimana diuraikan sebelumnya bahwa kegiatan PKM diawali dengan diskusi dengan Kecamatan Tempuran. Berdasarkan hasil diskusi diperoleh informasi bahwa Luas Wilayah Kecamatan Tempuran adalah 8.849 Ha yang terdiri dari Tanah Darat 2.501 Ha dan Tanah Sawah 6.348 Ha. Wilayah kecamatan ini digunakan untuk sawah 61,34 Km², tambak/kolam/empang 11,25 Km², pemukiman penduduk 13,61 Km² dan lainnya 0,99 Km². Kecamatan Tempuran memiliki 14 desa yang salah satunya adalah Desa Tempuran. Kecamatan Tempuran terdiri dari 64 dusun, 86 rukun warga dan 205 rukun tetangga. Kecamatan Tempuran perekonomiannya tidak hanya dibidang pertanian padi sawah saja, tapi masih ada sektor lain seperti : sektor perikanan tangkap, perikanan budidaya, peternakan, sektor perdagangan, dan sektor sektor lainnya. Tanah subur kecamatan ini cocok untuk tanaman pisang

dan mangga oleh karena itu jenis buah-buahan ini banyak dihasilkan oleh kecamatan ini.

Berikut ini beberapa foto kegiatan saat kunjungan awal di Desa Tempuran dan Kecamatan Tempuran :



Gambar 1. Dokumentasi Diskusi Di Kecamatan

Adapun kegiatan awal dari PKM adalah melaksanakan uji coba pembuatan produk bakso ikan tongkol dan crispy fish fillet yang dibantu oleh mahasiswa Program Studi Gizi Universitas Esa Unggul. Crispy Fish Fillet pada kegiatan ujicoba menggunakan ikan dori, karena ikan tongkol sangat terbatas dan ikan kakap tidak tersedia. Adapun tujuan kegiatan ini selain uji coba pembuatan produk juga untuk membuat video pembuatan produk yang akan ditayangkan saat kegiatan berlangsung dan dapat juga dapat diakses melalui link <https://www.youtube.com/watch?v=xkWjHbezUJ0&t=9s>.

Adapun foto kegiatan di laboratorium gizi saat uji coba pembuatan produk makanan bakso ikan dan crispy fish fillet adalah sebagai berikut:



Gambar 2. Dokumentasi Pelaksanaan Uji Coba Produk

Desa Tempuran sebenarnya adalah desa pertanian, terutama padi. Namun desa ini berbatasan langsung dengan desa nelayan Ciparagejaya akan menjadikan kemudahan bagi ibu-ibu di Desa Tempuran untuk memperoleh bahan baku ikan segar. Desa ini memiliki peluang untuk melakukan kerjasama antar desa untuk memanfaatkan sebagian hasil tangkapan ikan terutama ikan tongkol dan ikan tenggiri serta ikan kakap untuk dijadikan makanan olahan kemasan frozen.

Untuk itu tim PKM memberikan penjelasan terkait dengan pembuatan makanan berbahan olahan ikan. Produk makanan olahan berbahan ikan tongkol, tenggiri atau kakap tersebut diolah menjadi bakso ikan tongkol/bakso ikan tenggiri, crispy fish dan crispy fish stick berbahan ikan kakap atau sejenisnya.

PKM dilaksanakan secara tatap muka di dilaksanakan di Balai Desa (ruang serbaguna) Tempuran. Diselenggarakan mulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.30. Materi utama adalah pengolahan produk makanan berbasis hasil laut. Materi lain yang diberikan adalah mengenai pentingnya masyarakat mengetahui tentang diversifikasi produk atau pembuatan berbagai jenis makanan dari satu bahan baku utama, perhitungan biaya produksi produk makanan berbahan ikan, pengetahuan tentang pentingnya kemasan yang menarik dan informatif, pengetahuan tentang perencanaan keuangan dan pengetahuan pentingnya pencatatan. Adapun susunan acara lengkapnya sebagai berikut

Pengolahan Produk Makanan Berbahan Ikan Bakso Ikan Tongkol

Ikan tongkol merupakan komoditas perikanan unggulan di bidang ekspor. Kandungan protein pada daging ikan tongkol sebesar 22.6%. Berdasarkan jenis daging, ikan tongkol memiliki daging merah dengan kandungan air 66,7%/100g, protein 27,6%/100g, dan lemak 2,6%/100g dan daging putih dengan kandungan air 67,1%/100g, protein 31%/100g dan lemak 0,7%/100g. (Astuti, 2009). Pembuatan bakso ikan biasanya menggunakan ikan yang berdaging putih agar dapat dibedakan dengan bakso daging. Bakso yang dibuat dari ikan tongkol akan menghasilkan bakso ikan yang berwarna mirip dengan bakso daging, namun bedanya bakso ikan bertekstur lebih lembut. Adapun bahan pembuatan bakso ikan sebagai berikut : 1 kg daging ikan tongkol, 5 siung bawang putih, 1 bungkus ladaku, secukupnya Garam secukupnya sesuai selera, secukupnya Daun bawang iris halus, 1 bgks masako, 1 sdt gulaputih, secukupnya Es batu, 1 butir telur, 6 sdm tepung tapioka, 3 sdm tepung terigu / maizena.

Cara membuat bakso ikan tongkol

1. Filet yang telah bersih dilumatkan menggunakan alat penggiling daging atau meat spatorator / food prosessor sehingga diperoleh daging lumat. Jika daging lumat ini masih mengandung serat dan duri, dipisahkan terlebih dahulu.
2. Setelah tiris daging lumat tersebut digiling dengan garam dan bumbu hingga rata. Selanjutnya ditambahkan tepung tapioka sedikit demi sedikit sambil diaduk, sampai diperoleh adonan yang homogen. Pada saat pembentukan adonan bakso ikan ditambahkan es batu sekitar 15% - 20%. Es ini berfungsi untuk mempertahankan suhu rendah dan menambah air ke dalam adonan
3. Adonan yang sudah homogen dicetak menjadi bola-bola bakso yang siap direbus. Ukuran dapat dibuat super, sangat besar, besar, sedang dan kecil. Berat setiap butir bakso super sekitar 40 gram (isi 25 butir / kg), sangat besar 30 gram (ukuran 30), besar 25 gram (ukuran 40), sedang 25 gram (ukuran 50) dan kecil beratnya 15 gram (ukuran 60).
4. Bola-bola bakso direbus dengan air mendidih hingga matang. Bila bakso sudah mengapung dipermukaan air, berarti bakso sudah matang dan siap diangkat. Umumnya perebusan bakso ikan memerlukan waktu sekitar 15 menit. Jika diiris,

bekas irisan bakso yang sudah matang tampak mengkilap agak transparan dan tidak keruh seperti adonan lagi.

Adapun perkiraan biaya dan laba yang diperoleh adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Perkiraan Biaya

Uraian	Jumlah		
1 kg daging ikan tongkol	22.000	daging lumat = 0,8 kg	
5 siung bawang putih	3.000		
1 bks ladaku/merica bubuk	1.000		
Garam secukupnya	250		
Daun Bawang secukupnya	500		
1 bks Masaku/penyedap	490		
1 sdt gula putih	250		
Esa batu secukupnya	1.000		
1 butir telur	3.000		
6 sdm tepung tapioka	2.000		
3 sdm tepung terigu/maizena	1.000		
gas/kali masak	10.000		
Biaya Produksi	44.490	45.000	

1 kg menjadi +/- 1,4 kg bakso = 1400 gr

jika bakso berukuran 25 gr menjadi 56 butir

maka biaya per butir bakso = 805 dibulatkan menjadi 850

Harga jual bakso per butir jika laba 25% adalah 1050 rupiah

Satu kemasan isi 25 dapat dijual dengan harga 25 butir x Rp 1050 = Rp 26.250

Crispy Fish Fillet

Fish crispy dapat dijual dengan kemasan frozen dengan disertai Sauce Homemade, atau dapat pula dipaket dengan kentang frozen dengan perimbangan fish crispy 100 gram dan kentang frozen 100 gram dilengkapi dengan Sauce Homemade. Penjualan juga bisa hanya fish crispy frozen saja. Adapun bahan pembuatan Crispy Fish adalah sebagai berikut: 200 gr ikan kakap fillet (cuci bersih dan beri perasan jeruk nipis/marinasi), 1 bungkus Kobe Tepung Kentucky Super Crispy (75 gr), 140 ml air, 2 bungkus Kobe Breadcrumbs (30 gr), 300 ml minyak goreng (apabila dijual di resto, bila dibekukan maka tidak, memerlukan minyak)

Cara Membuat :

1. Potong ikan kakap fillet masing-masing 25 gram, sisihkan.
2. Campurkan Kobe Tepung Kentucky Super Crispy dengan air dan aduk rata hingga tidak menggumpal.
3. Masukkan ikan yang sudah dipotong ke dalam adonan basah.
4. Gulirkan ke dalam Kobe Breadcrumbs sambil di tekan-tekan ringan.

Jika akan dijual di restoran : goreng di dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan angkat dan siap disajikan selagi hangat. Jika dijual dalam bentuk kemasan frozen maka setelah langkah 4 maka dimasukkan dalam kemasan/plastik berisi 200 gram yang masing-masing potongan 25 gram. Adapun biaya produksinya sebagai berikut:

Tabel 4. Biaya Produksi Crispy Fish Fillet

Uraian	Harga	Dijual di Resto	Dijual Frozen
200 gr ikan kakap fillet (cuci bersih dan beri perasan jeruk nipis/marinasi)	50.000	10.000	10.000
1 bungkus Kobe Tepung Kentucky Super Crispy (75 gr)	7.000	2.625	2.625
140 ml air	36.000	750	750
2 bungkus Kobe Breadcrumbs (30 gr)	11.000	3.300	3.300

Uraian	Harga	Dijual di Resto	Dijual Frozen
300 ml minyak goreng (apabila dijual di resto. bila dibekukan maka tidak memerlukan minyak)	15.000	4.500	-
Perlengkapan lain : saus sambal dll/plastik kemasan dll		5.000	2.500
Gas Sekali Masak		3.500	-
Jeruk nipis		2.000	2.000
Jumlah biaya produksi		31.675	21.175
300 gr Kentang frozen	38.000	11.400	
		43.075	
Tomat dan potongan slada		2.000	
Biaya 2 paket		45.075	

Tabel 5. Harga Jual dan Rencana Laba Crispy Fish

Uraian	Dijual di Resto	Dijual Frozen
Untuk 200 gr ikan kakap bisa dijadikan 6 potong crispy fish disajikan menjadi 2 paket		
Biaya 1 paket	22.538	
Laba 20%	4.508	
Harga Jual	27.045	
Dibulatkan	27.500	
Untuk 200 gr ikan kakap bisa menjadi 5 potong crispy fish= 1 kantong		21.175
Laba 20%		4.235
Harga jual		25.410
Harga ini lebih murah dibandingkan dibuat sendiri dirumah sehingga pembeli tertarik		28.500

Crispy Fish Stick

Untuk membuat crispy fish stick menggunakan bahan yang sama dengan crispy fish fillet namun yang berbeda adalah bentuk produk dari hasil olah. Untuk penetapan harga jual juga berlaku yang sama.

Tabel 6. Harga Jual dan Rencana Crispy Fish Stick

Uraian	Dijual Di Resto	Dijual Frozen
Untuk 200 gr ikan kakap bisa dijadikan 8 potong crispy fish disajikan menjadi 2 paket		
Biaya 1 paket	22.538	
Laba 20%	4.508	
Harga Jual	27.045	
Dibulatkan	27.500	
Untuk 200 gr ikan kakap bisa menjadi 8 potong crispy fish= 1 kantong		21.175
Laba 20%		4.235
Harga jual		25.410
Harga ini lebih murah dibandingkan dibuat sendiri dirumah sehingga pembeli tertarik		28.500

Abon Ikan Tongkol

Untuk membuat abon ikan tongkol membutuhkan bahan sebagai berikut :

Tabel 7. Bahan Pembuatan Abon Ikan

Uraian			Jumlah
Daging Fillet ikan tongkol 1 kg		1 kg	38.000
Santan	100 ml = 3350	500 ml	16.750
Daun jeruk		4 lbr	1.000
Daun Salam		4 lbr	1.000
Garam		3 sdm	500
Gula		3 sdm	1.000
Air 1 liter		1 liter	5.000
Bawang putih		7 siung	6.000
Bawang Merah		15 siung	10.000
Cabai rawit		100 gr	10.500
Cabai keriting kering		100 gr	8.000
Jahe		5 cm	1.000
Lengkuas		5 cm	1.000
Serai		2 btg	1.000
Kunyit		2 cm	1.000
Merica		1/2 sdt	1.500
Ketumbar		1/2 sdt	1.500
Gas			20.000
Penyusutan peralatan			10.000
Kemasan			1.000
Listrik			10.000
Kemasan dll			5.000
Jumlah			150.750

Tabel 8. Harga Jual dan Rencana Laba Abon Ikan

1 Kg Ikan tongkol menjadi 750 gram abon ikan	150.750
Biaya per gram abon ikan tongkol	201
Laba 20%	40
Harga Jual	241
Dibulatkan	250
Jika kemasan 150 gr harganya menjadi	37.500
Untuk 750 gr Abon ikan menjadi 5 bungkus 150 gr	
Penjualan	187.500
Biaya	150.750
Laba	36.750

Pemaparan mengenai pengolahan produk berbahan baku ikan menggunakan materi presentasi dan penayangan video Adapun contoh materi presentasinya adalah sebagai berikut:

750 gr abon	
1. Daging fillet ikan tongkol- 1 kg	Bumbu Halus
2. Santan kental- 500 ml	Bawang putih- 7 siung
3. Daun jeruk- 4 lembar	Bawang merah- 15 siung
4. Daun salam- 4 lembar	Cabai rawit- 100 gram
5. Garam- 3 sdm	Cabai keriting kering- 100 gram
6. Gula- 3 sdm	Jahé- 5 cm
7. Air, untuk merebus- 1 liter	Lengkuas- 5 cm
	Serai, ambil bagian putihnya- 2 batang
	Kunyit- 2 cm
	Merica- 1/2 sdt
	Ketumbar- 1/2 sdt

HARGA JUAL	
1 Kg ikan tongkol menjadi 750 gram abon ikan	150,750
Biaya per gram abon ikan tongkol	201
Laba 20%	40
Harga Jual	241
Dibulatkan	250
Jika kemasan 150 gr harganya menjadi	37,500
Untuk 750 gr Abon ikan menjadi 5 bungkus 150 gr	
Penjualan	187,500
Biaya	150,750
Laba	36,750

Gambar 3. Contoh Materi Paparan Pengolahan Produk

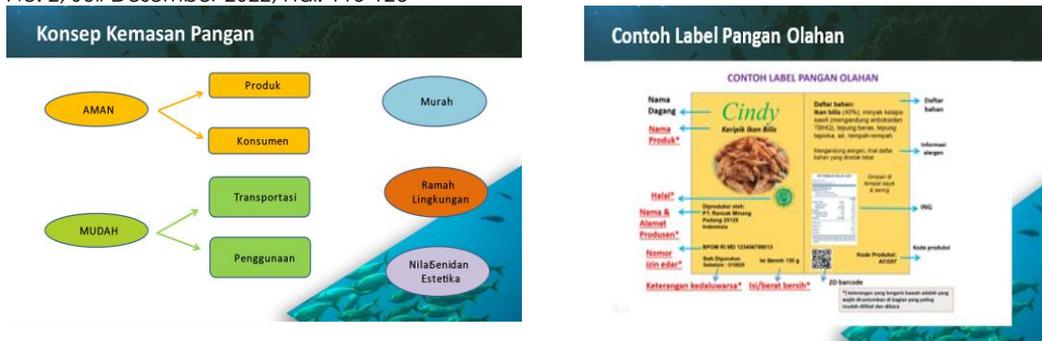
Selain pemberian pengetahuan kepada masyarakat Desa Tempuran yang diwakili oleh ibu-ibu yang kegiatan sehari-harinya adalah petani dan pedagang serta ibu rumah tangga, kegiatan PKM juga memberikan pengetahuan tentang pentingnya diferensiasi produk. Hal ini dimaksudkan agar masyarakat dapat memahami bahwa untuk meningkatkan pendapatan keluarga perlu dilakukan upaya selain usaha yang sekarang dilakukan namun perlu juga dilakukan usaha lainnya. Misalnya apabila selama ini berdagang makanan di gerobak, maka perlu menambah jenis barang dagangan lainnya misalnya menjual minuman sehat berupa juice yang keuntungannya bisa lebih banyak dibandingkan dengan hanya menjual minuman kemasan pabrik. Adapun contohnya adalah sebagai berikut :



Gambar 4. Contoh Materi Paparan Diferensiasi Produk

Pemaparan lainnya adalah mengenai kemasan. Kemasan merupakan unsur penting dari sebuah produk. Kemasan dapat mengubah keputusan konsumen dalam membeli suatu produk. Banyak usaha rumahan yang secara kualitas makanannya bagus namun kemasannya kurang menarik atau kurang memberikan keyakinan pada konsumen bahwa produk makanan tersebut memenuhi standar kesehatan. Hal ini menjadikan pembeli mengurungkan niatnya untuk membeli produk tersebut. Pengetahuan tentang kemasan penting diberikan kepada masyarakat agar usaha produk makanan yang telah dilakukan selama ini oleh sebagian ibu-ibu dapat diminati oleh tidak saja pembeli local tetapi juga pembeli diluar Desa Tempuran.

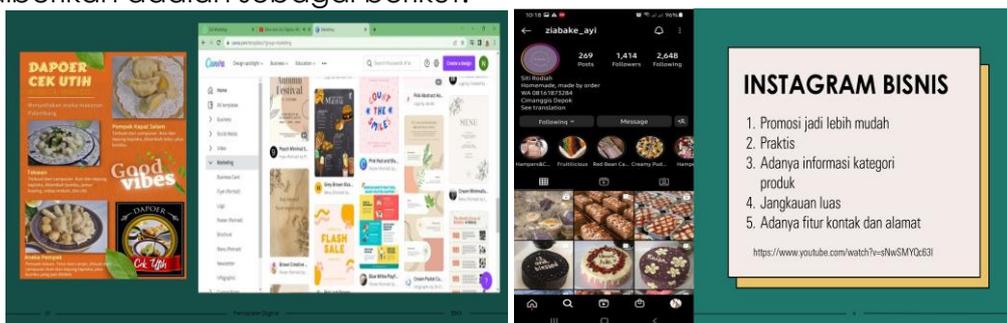
Produk makanan yang dibuat oleh ibu-ibu di Desa Tempuran antara lain adalah usaha kerupuk jengkol pedas. Kemasan yang digunakan hanyalah kemasan plastik biasa yang tidak tahan panas sehingga terkesan tidak menarik. Namun dari segi rasa, kerupuk tersebut gurih dan akan bisa laku dijual lebih banyak asalkan kemasannya menarik dan higienis. Adapun materinya adalah sebagai berikut:



Gambar 5. Contoh Materi Paparan Kemasan Produk

Kemajuan teknologi informasi memberikan kemudahan bagi masyarakat untuk dapat memasarkan produknya lebih jauh. Pemasaran produk atau jasa yang memanfaatkan teknologi informasi berupa internet, media sosial, telepon seluler atau media digital lainnya dinamakan sebagai pemasaran digital. Banyak manfaat dari penggunaan pemasaran digital ini antara lain adalah terukur, dapat dipantau dan efisiensi serta memiliki daya jangkauan yang luas.

Pengetahuan tentang pemasaran digital kepada ibu-ibu yang hadir dalam kegiatan PKM ini akan memberikan pemahaman bahwa telepon seluler yang dimiliki selain untuk komunikasi, dapat juga dijadikan sebagai alat untuk memasarkan produk. Pemasaran melalui telepon seluler dapat dilakukan melalui whatsapp group, Facebook, Instagram atau media sosial lainnya. Contoh materi yang diberikan adalah sebagai berikut:



Gambar 6. Contoh Materi Paparan Digital Marketing

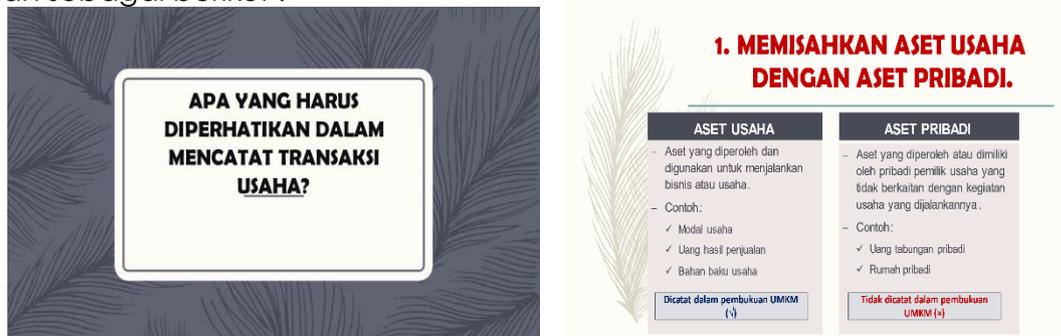
Manajemen keuangan meliputi proses perencanaan keuangan sampai pada kegiatan pengendalian keuangan. manajemen keuangan juga dapat diartikan sebagai seluruh aktivitas atau kegiatan bisnis yang berhubungan dengan upaya untuk mendapatkan dana perusahaan dengan cara meminimalkan biaya serta upaya penggunaan dan pengalokasian dana secara efisien dalam memaksimalkan nilai bisnis.

Salah satu proses yang penting dalam perencanaan keuangan adalah proses administrasi kas. Hal penting lain yang terkait perencanaan keuangan adalah Menganggarkan pengeluaran dengan sebijak mungkin. Hindarilah pengeluaran yang tidak penting bagi kemajuan bisnis, dan buatlah daftar prioritas kebutuhan serta anggarlah terlebih dulu hal mana yang menentukan perkembangan bisnis, mengontrol dan mengawasi arus kas bisnis dan menyediakan dana cadangan. Memberikan pengetahuan tentang perencanaan keuangan pada peserta bermaksud agar peserta dapat memanfaatkan dana usaha dengan lebih baik sehingga usaha yang dilakukan dapat berkembang lebih baik. Adapun contoh materi yang diberikan adalah sebagai berikut:



Gambar 7. Contoh Materi Paparan Perencanaan Keuangan

Banyak pelaku usaha kecil menganggap bahwa pencatatan atau pembukuan adalah belum penting. Namun pendapat itu akan menjadikan pelaku usaha tidak dapat merencanakan keuangan dengan baik. Proses merencanakan keuangan memerlukan informasi dari hasil usaha dimasa-masa sebelumnya. Kesalahan lain dari pelaku usaha kecil adalah tidak memisahkan antara uang pribadi dengan uang usaha. Untuk itu kegiatan PKM di Desa Tempuran juga memberikan materi tentang pembukuan sederhana. Adapun contoh materinya adalah sebagai berikut :



Gambar 8. Contoh Materi Paparan Pembukuan Sederhana

Bagian akhir kegiatan PKM adalah melakukan tanya jawab dengan peserta. Beberapa peserta menanyakan tentang bagaimana melakukan uji coba pembuatan penjualan produk bakso ikan tongkol dan abon ikan tongkol agar diperoleh keyakinan bahwa produk yang mereka buat dapat laku dijual. Jawaban pertanyaan disampaikan oleh narasumber dengan menjelaskan bahwa tidak saja harus dilakukan ujicoba sendiri atau per kelompok usaha namun juga harus dilakukann ujicoba penjualan produk secara digital.

Pertanyaan lain yang diajukan adalah mengenai cara memperoleh modal usaha untuk mengembangkan usaha produk olahan berbahan baku ikan. Untuk memperoleh modal kerja usaha produk berbasis olahan berbahan baku ikan pada tahap awal dapat dilakukan dengan swadaya kelompok usaha mengingat modal yang dibutuhkan tidaklah banyak/besar. Untuk peralatan yang digunakan juga tidak mahal dan rata-rata masyarakat telah memilikinya. Setelah berjalan lancar dan membutuhkan modal kerja yang besar, maka bisa memanfaatkan program pengembangan UMKM dari BUMN. Untuk itu selama usaha dijalankan diperlukan pencatatan transaksi dan pembuatan laporan keuangan sederhana agar pemberi modal kerja dapat menilai kelayakan dari calon penerima bantuan dana.

Beberapa usulan dan harapan yang disampaikan oleh peserta yang terbanyak adalah mengharapkan dibentuknya kelompok usaha untuk mempraktekkan membuat produk dan menjual produk di lingkungan desa dan di beberapa desa yang berbatasan langsung.

Untuk mengukur efektifitas dari pelaksanaan kegiatan PKM maka tim menyebarkan kuesioner pada peserta sebelum dan sesudah kegiatan dilaksanakan. Adapun hasil kuesioner adalah sebagai berikut :

Tabel 9. Hasil Pretest dan Postest

No	Pertanyaan	Pretest			Postest		
		Ya	Tidak	%	Ya	Tidak	%
1	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui membuat bakso ikan ?	35	12	74.47%	38	4	90.48%
2	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui membuat bakso ikan tongkol ?	8	39	17.02%	39	3	92.86%
3	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui membuat crispy fish ?	9	38	19.15%	37	5	88.10%
4	Apakah Bapak dan Ibu tertarik untuk membuat usaha 'crispy fish' untuk dijual?	28	19	59.57%	3	3	92.86%
5	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui cara menghitung biaya produksi dari produk yang akan dijual?	15	32	31.91%	38	4	90.48%
6	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui cara menentukan harga jual suatu produk dengan benar?	12	35	25.53%	37	5	88.10%
7	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui cara memasarkan produk secara digital?	15	32	31.91%	36	6	85.71%
8	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui cara mengemas produk yang baik sesuai dengan produk yang dihasilkan?	8	39	17.02%	37	5	88.10%
9	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui tentang pentingnya rencana usaha?	10	37	21.28%	35	7	83.33%
10	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui tentang pentingnya membuat rencana jumlah penjualan?	11	36	23.40%	32	10	76.19%
11	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui tentang pentingnya membuat rencana jumlah biaya?	18	29	38.30%	35	7	83.33%
12	Apakah Bapak/ibu mengetahui tentang pentingnya melakukan pencatatan usaha?	15	32	31.91%	32	10	76.19%
13	Menurut Bapak dan Ibu. apakah semua biaya yang dikeluarkan dalam membuat dan menjual produk perlu dicatat?	12	35	25.53%	33	9	78.57%
14	Apakah Bapak dan Ibu mengetahui manfaat dari mencatat semua pendapatan dan biaya usaha?	15	32	31.91%	37	5	88.10%

Berdasarkan hasil pengumpulan kuesioner. diperoleh informasi bahwa jumlah peserta diawal kegiatan adalah 47 orang dan terdiri dari 42 orang adalah perempuan dan 5 orang laki-laki. Pada akhir kegiatan. jumlah peserta berkurang menjadi 42 orang yang terdiri dari 40 orang perempuan dan 2 orang laki-laki. Berdasarkan tabel 16 juga diperoleh informasi bahwa pengetahuan peserta tentang materi yang diberikan bertambah secara signifikan.

KESIMPULAN

Kegiatan PKM di Desa Tempuran dilaksanakan dengan tujuan memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu rumah tangga agar dapat mengolah ikan menjadi produk makanan yang dapat dijual dalam bentuk makanan frozen atau dapat dijual langsung. Kegiatan PKM dilakukan dengan tatap muka dan didahului dengan uji coba pembuatan produk di laboratorium gizi Universitas Esa Unggul dan

pembuatan video yang akan dapat diakses oleh ibu-ibu di Desa Tempuran jika diperlukan.

Kegiatan PKM tatap muka dilaksanakan satu hari dengan mengajarkan tentang pentingnya pengolahan produk ikan menjadi berbagai produk makanan yang dapat dijual dalam bentuk frozen food. Kemudian dilanjutkan dengan memberikan pengetahuan tentang penentuan biaya produksi, harga pokok dan harga jual. Selanjutnya materi yang diberikan adalah mengenai kemasan produk yang sesuai standar, pemasaran digital, perencanaan keuangan dan pencatatan/pembukuan sederhana.

Untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan, tim PKM melakukan penyebaran kuesioner sebelum pemberian materi dan sesudah pelaksanaan kegiatan. Hal ini untuk melihat perubahan pengetahuan ibu-ibu rumah tangga sebelum pelaksanaan dengan sesudah pelaksanaan kegiatan PKM.

Kegiatan dimasa yang akan datang adalah membentuk kelompok usaha dan praktek pembuatan produk, pengemasan, dan penjualan produk melalui media pemasaran digital. Hal ini untuk mewujudkan terciptanya sumber penghasilan baru bagi ibu-ibu rumah tangga di Desa Tempuran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada Bapak M. Komaruddin F.R, SE., MM selaku Pimpinan Kecamatan Tempuran dan seluruh perangkatnya serta Bapak Kepala Desa Tempuran Bapak R.Jaenal Rojali, Bapak Gada Suhada sebagai Bendahara Desa dan Ibu R. Harja Malisa selaku Sekretaris Desa serta seluruh perangkat Desa Tempuran yang telah membantu dalam mensukseskan acara PKM ini.

DAFTAR PUSTAKA

- BPS Kabupaten Karawang. (2021). *Kabupaten Karawang Dalam Angka 2021*.
- Djunaidah, I. S., & Nurmalia, N. (2019). Peran Produktif Wanita Pesisir Dalam Menunjang Usaha Perikanan Di Kecamatan Tempuran, Kabupaten Karawang. *Jurnal Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan*, 13(2), 229. <https://doi.org/10.15578/jsekp.v13i2.6980>
- Dyah Koesoemawardani. (2019). Teknologi Pengolahan Ikan. *Teknologi Hasil Pertanian*, Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Raka, M. (2020). Dermaga Ciparagejaya Dangkal. *Radarkarawang*. <https://radarkarawang.id/cilamaya/dermaga-ciparagejaya-dangkal/>
- Soputan, S. J. M., Manoppo, V. E. N., & Durand, S. S. (2020). Peranan Wanita/Istri Nelayan Dalam Usaha Mengatasi Perekonomian Keluarga Pada Era New Normal Di Kelurahan Sindulang Satu Kecamatan Tuminting Kota Manado (Studi Kasus Kelompok Nelayan Daseng). *AKULTURASI_jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 8(2), 274-288. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/akulturasi>
- Widodo, S. (2012). Peran Perempuan dalam Sistem Nafkah Rumah Tangga Nelayan. *Seminar Nasional: Kebutuhan Pangan Dan Energi. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura*.