

## PENGEMBANGAN PRODUK BISNIS DALAM MENINGKATKAN OMSET PENJUALAN PADA POKDA IKAN PATIN

Muhammad Yusuf<sup>1</sup>, Rahmadani Hidayat<sup>2</sup>, Nusyirwan<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup> STIE Mahaputra Riau

### Article History

Received : Maret 2023

Revised : April 2023

Accepted : April 2023

Published : April 2023

### Corresponding author\*:

[alsyahbani.yusuf95@gmail.com](mailto:alsyahbani.yusuf95@gmail.com)

### No. Contact:

### Cite This Article:

M. Yusuf, R. Hidayat, and Nusyirwan, "PENGEMBANGAN PRODUK BISNIS DALAM MENINGKATKAN OMSET PENJUALAN PADA POKDA IKAN PATIN", JAMMU, vol. 2, no. 1, pp. 17-21, Apr. 2023.

### DOI:

<https://doi.org/10.56127/jammumu.v2i1.632>

**Abstract:** Catfish farmers in Pekanbaru City experience problems in the management and marketing of catfish, where the selling price is low, while the management costs are high. The purpose of this activity is to help catfish farmers to increase income and selling value of catfish produced through diversification of processed catfish products which have high selling value. Diversification of catfish-based processed products is urgently needed to increase added value and at the same time improve the economy of the catfish farming community in Kel. Cold water kec. Marpoyan Damai City of Pekanbaru, Riau. The activities carried out are: 1. variations in the production of processed catfish, bearing in mind that catfish are very abundant, but the processing is still lacking. The added products are shredded, nuggets, and catfish crackers. 2. More attractive product packaging. 5. Changes in marketing strategy. Catfish are usually sold by collectors or at traditional markets in Kampar. Marketing is done by selling to shops/supermarkets, making brochures, and labeling them to make them look attractive. The results of this activity are: 1. Increased knowledge and ability of partners regarding the manufacture of processed catfish variants (nuggets) 2. There is an attractive packaging, thereby increasing selling power and 3. The wider the marketing area

**Keywords:** Abon; Diversification; Nuggets; Catfish Crackers; Marketing.

**Abstrak:** Petani ikan patin di Kota Pekanbaru mengalami kendala dalam pengelolaan dan pemasaran ikan patin, dimana harga jual rendah, sedangkan biaya pengelolaan tinggi. Tujuan kegiatan ini untuk membantu petani ikan patin untuk meningkatkan pendapatan dan nilai jual patin yang dihasilkan melalui diversifikasi produk olahan ikan patin yang memiliki nilai jual tinggi. Diversifikasi produk olahan berbasis ikan patin sangat dibutuhkan untuk meningkatkan nilai tambah dan sekaligus meningkatkan perekonomian masyarakat petani ikan patin di Kel. Air Dingin kec. Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Riau. Kegiatan yang dilakukan adalah: 1. variasi produksi olahan patin, mengingat ikan patin sangat melimpah, namun pengolahannya masih sangat kurang. Produk yang ditambahkan adalah abon, nugget, dan kerupuk iakn patin. 2. Pengemasan produk yang lebih menarik. 5. Perubahan strategi pemasaran. Ikan patin biasanya dijual pengepul atau ke pasar tradisional di Pekanbaru. Pemasaran yang dilakukan dengan cara menjual ke toko/supermarket, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik. Hasil dari kegiatan ini adalah : 1. Meningkatnya pengetahuan dan kemampuan mitra tentang pembuatan varian olahan patin (nugget) 2. Adanya kemasan yang menarik, sehingga meningkatkan daya jual dan 3. Semakin luasnya daerah pemasaran

**Kata Kunci:** Abon Patin; Diversivikasi; Nugget Patin; Kerupuk Patin; Pemasaran.

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki luas wilayah perairan 70% yang memiliki potensi sangat besar untuk bisa berdaya saing disektor perikanan. Sektor perikanan budidaya terus digalakan dalam upaya meningkatkan kualitas maupun kuantitas produksi perikanan, salahsatunya adalah budidaya ikan patin. Produksi ikan patin Indonesia mencapai 418.002 ton pada tahun 2014 (Natalia et al. 2012). Ikan patin merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala tingkat usia. Selain itu, ikan patin juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita dan anak-anak. Ikan ini juga mengandung rendah lipida (Rahardja dkk, 2011) dan kolesterol (Panagan dkk, 2011). Menurut Andriani (2014), menyatakan bahwa lemak tak jenuh pada ikan patin sekitar 50% dan sangat baik untuk kesehatan yaitu dapat mencegah timbulnya penyakit kardiovaskular. Selain itu kandungan lemak tak jenuh sebesar 8,43% dapat mencegah terjadinya penyakit jantung koroner. Jika di lihat dari rendahnya kadar kolesterol yang terkandung dalam daging ikan patin (21-39mg/100 gram), maka ikan patin sangatlah bagus bagi yang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan. Kelurahan Air dingin Sebagai daerah penghasil terbesar tentunya ikan patin di daerah ini sangat mudah didapatkan dan harganya relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang banyak variasinya. Tingginya tingkat konsumsi masyarakat terhadap ikan patin membuat peluang usahanya semakin terbuka, mulai dari usaha pembenihan, pembesaran hingga pengolahan. Usaha pengolahan ikan patin dilakukan guna menampung ikan hasil budidaya di daerah tersebut. Berdasarkan hasil observasi di Kelurahan Air dingin didapatkan bahwa petani ikan patin di wilayah ini melakukan budidaya ikan patin secara mandiri. Petani ikan patin ini memiliki modal yang masih sangat minim karena pada umumnya merupakan modal pribadi dan tidak ada bantuan pemerintah. Petani ikan patin rata-rata dalam satu kali panen dapat menghasilkan 2-5 ton ikan patin sekali panen. Ikan patin yang dihasilkan ini selanjutnya langsung dijual ke pedagang pengepul dengan harga Rp. 13.000 – 15.000,- per kg. Banyaknya ikan patin yang terdapat di wilayah ini dapat menjamin ketersediaannya dari waktu ke waktu, selain itu petani ikan patin di daerah ini jumlahnya cukup banyak, hal ini menyebabkan ikan patin yang dihasilkan cukup berlimpah sehingga memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternatif disamping itu produk olahan ikan patin cukup digemari oleh masyarakat tetapi saat ini keberadaannya dipasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan patin masih memiliki potensi yang sangat luar biasa (Mahyuddin, 2007). Penelitian terkait topik pengabdian telah banyak dilakukan oleh peneliti terdahulu seperti (Yulita & Simanjuntak, 2023), (Safrizal et al., 2022) (Jefriyanto et al., 2022) bahwa pelaku umkm perlu melakukan peningkatan usaha dalam menguatkan omzet penjualan. Jika usaha ini dikembangkan nantinya akan sangat membantu perekonomian petani ikan patin dan masyarakat sekitarnya karena dapat menyerap lebih banyak tenaga kerja dan dapat meningkatkan penghasilan keluarga. Selain itu jika usaha ini dapat berkembang maka dapat dijadikan sebagai produk unggulan Kota Pekanbaru yang nantinya dapat dijadikan sebagai sentra usaha pengolahan ikan patin di Kota Pekanbaru. Saat ini ikan patin yang dihasilkan cukup berlimpah dan dihasilkan secara berkesinambungan tetapi sangat disayangkan hal ini tidak cukup menopang perekonomian para petani ikan patin, disebabkan

## METODOLOGI PENELITIAN

### Lokasi Pengabdian

Dalam rangka pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini, maka lokasi berada di Pokda Ikan Patin pada kelurahan air dingin kec. Bukit Raya kota Pekanbaru, dimana pelaksanaan dilakukan di sekretariat pengelola pokda ikan patin secara langsung yang dihadiri oleh 10 orang anggota, terdiri dari manajemen dan pelaku UMKM.

### Sasaran

Sasaran dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah agar pemilik usaha dapat memahami dan menyusun laporan keuangan dan mempermudah pemilik usaha dalam mengetahui besar laba atau keuntungan dan kerugian yang diperoleh pemilik usaha dalam kegiatan usahanya selama 1 Periode.

### Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Usaha Pokda Ikan patin. Metode pelaksanaan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini meliputi sebagai berikut:

#### 1) Observasi

Observasi adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui sesuatu pengamatan, dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran. Observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif, ialah jenis pengamatan yang dilakukan secara aktif. Artinya, penulis wajib

terlibat langsung dalam proses penelitian atau pengamatan agar dapat memahami dan memperoleh informasi dengan jelas. Observasi pada kegiatan pelaksanaan pkm ini mempelajari lokasi dan sasaran dalam melihat potensi pengembangan usaha Pokda Ikan Patin klanceng yang berlokasi di Kel Air dingin.

2) Wawancara

Wawancara adalah teknik mengumpulkan data berupa informasi dari seorang narasumber, dengan cara mengajukan pertanyaan-pertanyaan. Wawancara dilakukan saat kunjungan untuk mengidentifikasi permasalahan dan melakukan pemetaan dalam merencanakan program pengabdian masyarakat. Narasumber yang diwawancarai diantaranya bapak Heri Prpto dan ibu Siti Kiptyah.

3) Survei

Survei adalah metode yang bisa menyediakan sumber data dan wawasan. Jenis umum dari survey adalah kuisioner tertulis. Survei yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan pkm ini melihat situasi lingkungan, perawatan dan makanan lebah klanceng serta menggunakan kuisioner, dimana pemilik usaha dari lebah madu klanceng menjawab pertanyaan yang telah disediakan oleh penulis secara tertulis.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Peningkatan Produksi Olahan Ikan patin

Mengingat berlimpahnya bahan baku ikan patin segar di Kota Pekanbaru serta terbatasnya pemasaran ikan patin, maka kegiatan PKM ini juga memberikan pelatihan kepada mitra dalam pengolahan ikan patin menjadi variasi produk olahan ikan pati lainnya, seperti abon, nugget, dan kerupuk ikan patin. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk ceramah dan diskusi, serta dilanjutkan dengan praktek langsung pembuatan produk baru seperti abon, nugget, dan kerupuk kulit ikan patin. Pengolahan ikan patin menjadi abon Alat-alat yang digunakan adalah kompor, blender/alat penggiling daging, panci perebus, pisau, telenan, sendok, baskom dan spiner. Sedangkan dalam proses pembuatan abon dari ikan patin ini mempergunakan bahan-bahan sebagai berikut:

1. Daging ikan : 1 kg
2. Cuka makan : 20 gr/ 4 sdm
3. Sereh : 20 gr/ 4 btg
4. Daun salam : 10 lembar
5. Garam dapur : 20 gr/3sdt
6. Gula pasir : 100 gr/14sdm
7. Gula merah : 50 gr
8. Bawang putih : 30 gr/ 3 sdm
9. Bawang merah : 30 gr/ 3 sdm
10. Ketumbar : 10 gr/ 2.5 sdm
11. Lengkuas : 10 gr/1.5 sdm
12. Penyedap rasa : 3 gr/1/2 sdt
13. Santan kelapa : 200 ml

Sedangkan cara membuatnya adalah sebagai berikut : 1. Ikan ambil dagingnya 2. Daging ikan diberi cuka makan dan garam kemudian tambahkan air. Diamkan 20 menit 3. Kukus daging ikan dengan sereh dan daun salam selama 20 menit. 4. Daging ikan yang telah dikukus selama 20 menit, ditiriskan dan dibungkus dengan kain blacu, kemudian dipress dan dibuat menjadi serat-serat (dapat menggunakan parutan) 5. Haluskan bumbu-bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar, lengkuas, gula merah), 6. penghalusan bumbu dengan penambahan sedikit santan. 7. Campurkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dan tambahkan sisa santan, gula pasir, garam dapur dan penyedap rasa, aduk sampai rata. Kemudian masukkan daging ikan, aduk sampai rata. 8. Goreng abon ikan sampai matang, pada saat menggoreng, pertama daging ikan dimasukkan kedalam minyak hangat (tidak boleh terlalu panas) kemudian masak seperti biasa sambil diaduk. 9. Abon yang telah masak lalu ditiriskan minyaknya (bisa dipress atau diputar dengan spinner ) kemudian didkemas dan siap untuk dipasarkan.

### Pengolahan ikan patin menjadi Nugget Patin

Nugget ikan dibuat dari daging ikan yang sudah di fillet. Fillet adalah potongan atau irisan daging tanpa tulang. Nugget ikan patin merupakan olahan makanan yang bahan dasarnya adalah daging ikan yang digiling halus dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu kemudian dicelupkan kedalam batter breading kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku atau freezer sebelum digoreng. Dalam pembuatan nugget patin ini alat- alat yang

digunakan diantaranya: blender sebagai pengganti choper (alat penghalus daging), baskom atau wajan sebagai tempat adonan sebelum dicampurkan dengan bumbu lain, pisau sebagai alat pemotong, loyang sebagai wadah yang digunakan untuk mengukus adonan yang telah tercampur rata, panci pengukus, kompor gas, cetakan nugget, penggoreng dan perlengkapan penggoreng lain nya untuk proses menggoreng, plastik desain khusus sebagai pembungkus nugget siap saji dan press plastik. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ini adalah: ikan patin, merica, tepung tapioca, garam, putih telur, daun selederi, bawang putih, bawang merah, tepung panir kasar dan telur.

#### **Proses pengolahan**

1. Lakukan proses fillet pada ikan patin .
2. Halus kan ikan patin dan bawang putih hingga halus menggunakan chopper atau blender, sisihkan.
3. Kemudian campur daging ikan patin , minyak , tepung tapioka, garam, merica sampai merata.
4. Tambahkan 1 butir telur untuk bahan perekat. Aduk rata.
5. Tuang adonan kedalam loyang yang sudah diolesi minyak, kukus selama 30 menit dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Setelah dingin cetak sesuai selera, kemudian balut dengan putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir. Lakukan pelapisan dua kali, hingga adonan habis.
7. Simpan dalam freezer sampai beku. 8. Setelah beku kemudian goreng hingga kuning keemasan, angkat dan masukan dalam kemasan yang di desain khusus lalu siap dipasarkan (Purnomowati dkk, 2012)

#### **Pengolahan ikan patin menjadi Kerupuk Patin**

Kerupuk kulit ikan patin ini dibuat dari kulit ikan patin. Kulit patin ini juga merupakan hasil sampingan dari proses fillet pada pembuatan nugget. Alat alat yang digunakan adalah loyang untuk tempat kulit ikan patin yang siap dijemur, Gunting untuk membuat bentuk kerupuk yang di inginkan, plastik pembungkus, dan pres plastik Bahan bahan yang digunakan: kulit ikan, minyak goreng, garam halus, cuka, bawang merah, dan bawang putih.

#### **Cara pengolahan**

1. Kulit ikan dibersihkan dari sisa daging yang melekat, cucian terakhir diberi air cuka.
2. Celupkan dalam air panas sekitar 2 menit
3. Cuci dengan air bersih
4. Potong sesuai ukuran yang di inginkan
5. Rendam dalam bumbu sekitar 3 jam
6. Jemur sampai kering
7. Goreng dengan minyak panas lalu tiriskan. Berdasarkan kegiatan praktek pembuatan varian ikan patin ini, didapatkan bahwa mitra sangat antusias mengikuti kegiatan ini. Mitra sangat tertarik untuk menjual produk olahan ini.

#### **Perubahan Strategi Pemasaran**

Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain keterbatasan jumlah produk adalah minimnya promosi produk. Ikan salai patin hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan dengan harga jual Rp. 60.000,- per kg. Hal ini menyebabkan tidak banyak masyarakat yang mengetahui keberadaan industri ikan salai patin mitra. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk Perubahan Strategi Pemasaran Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain keterbatasan jumlah produk adalah minimnya promosi produk. Ikan salai patin hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan dengan harga jual Rp. 60.000,- per kg. Hal ini menyebabkan tidak banyak masyarakat yang mengetahui keberadaan industri ikan salai patin mitra. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk

#### **KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan pemaparan di atas dapat di ambil kesimpulan yakni:

1. Antusias yang sangat baik yang ditunjukkan dari kedua pengusaha ikan salai patin terhadap kegiatan PKM ini.
2. Produk olahan variasi ikan patin seperti abon, nugget dan kerupuk sangat digemari masyarakat.
3. Analisis keuntungan untuk 1 bungkus nugget ikan patin uenak adalah Rp 6.000,-, kerupuk ikan patin Rp Rp 5.000,- per bungkus dan abon ikan pati Rp 6.000,- per bungkus
4. Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan brosur, pengemasan olahan olahan ikan patin yang lebih menarik, serta pemasaran olahan ikan patin tersebut di swalayan dan di toko-toko.

### Ucapan Terima Kasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada:

1. Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) STIE Mahaputra Riau yang telah memfasilitasi kegiatan.
2. Mitra PKM yang sudah ikut berpartisipasi dalam kegiatan PKM
3. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fajar, M. & Larasati, C (2021) Peran Financial Technology (Fintech) dalam Perkembangan UMKM di Indonesia: Peluang dan Tantangan. *Humanis*. Vol 1 No 2
- [2] <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4593/perkembangan-umkm-sebagai-critical-engine-perekonomian-nasional-terus-mendapatkan-dukungan-pemerintah#:~:text=Peran%20UMKM%20sangat%20besar%20untuk,total%20penyerapan%20tenaga%20kerja%20nasional.>
- [3] <https://money.kompas.com/read/2021/08/25/125859826/kemendag-beberkan-5-masalah-yang-dihadapi-umkm-selama-pandemi>
- [4] [http://ejournalbalitbang.kkp.go.id/index.php/jkpi/article/view/1769#:~:text=Potensi%20sumber%20daya%20ikan%20di,WPP%20711%20\(Selat%20Karimata%2C%20Laut](http://ejournalbalitbang.kkp.go.id/index.php/jkpi/article/view/1769#:~:text=Potensi%20sumber%20daya%20ikan%20di,WPP%20711%20(Selat%20Karimata%2C%20Laut)
- [5] [https://id.wikipedia.org/wiki/Budi\\_daya\\_ikan](https://id.wikipedia.org/wiki/Budi_daya_ikan)
- [6] Ikatan Akuntansi Indonesia. (2018). SAK (Standar Akuntansi Keuangan Entitas Mikro, Kecil, Dan Menengah). SAK EMKM. <https://doi.org/10.1021/nl2023405>.
- [7] Jefriyanto, J., Yusuf, M., Hidayat, R., Pangga, A. D., Ramadhan, A., & Afandi, A. (2022). Strategi Pengelolaan Keuangan Dan Pendanaan Pada Industri Pariwisata Dan Umkm Di Masa Pandemi Covid-19 Di Sumatera Barat. *Takzim: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 71-78.
- [8] Musliha, S., Juliyanty, S.T. (2021) Pkm pelatihan penyusunan laporan keuangan bagi para Pelaku umkm dan optimalisasi pengembangan Perekonomian di desa tonasa kec.sanrobone Kab.takalar, *Jurnal Pengabdian Bina Ukhuwah*. Vol 3 Nomor 2
- [9] Safrizal et al. (2022). Pemberdayaan Keterampilan Melalui Pelatihan Pembuatan Produk Hasil Pertanian Sebagai Upaya Meningkatkan Ekonomi Masyarakat. *Jurnal Abdi Masyarakat Multidisiplin*, 1(2), 56–60. <https://doi.org/10.56127/jammu.v1i2.209>
- [10] Siagian, A. & Indra, N (2019). Pengetahuan Akuntansi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Terhadap Laporan Keuangan. *Syntax Literate ; Jurnal Ilmiah Indonesia*, 4(12), 17-35.
- [11] Undang - Undang No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).
- [12] Yulita, R., & Simanjuntak, D. (2023). *Optimalisasi E-Commerce dalam Peningkatan Pendapatan Pelaku*. 2(1), 1–6.