



PKM PENDAMPINGAN DAN TEACHING TEKNOLOGI INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) KUEMICEL DALAM PENGOLAHAN PRODUK BERBAHAN BAKU IKAN GABUS DI TALANG BETUTU, PALEMBANG

Pkm Assistance And Teaching Technology Of The Kuemicel Home Industry In Processing Products Made From Snakehead Fish In Talang Betutu, Palembang

Guttifera* , Dendi, Selly Ratna Sari

Program Studi Ilmu Perikanan Universitas Sumatera Selatan

Jl. Jend. Sudirman, Pahlawan, Kec. Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan 30128

*Alamat Korespondensi: guttifera@uss.ac.id

(Tanggal Submission: 21 September 2023, Tanggal Accepted : 11 Mei 2024)



Kata Kunci :

Ikan Gabus, Teaching Teknologi, Industri Rumah Tangga Kue Michel, Digital Marketing

Abstrak :

Upaya efisiensi pemanfaatan hasil perikanan dan nilai ekonomi untuk memperpanjang daya simpan ikan disebut dengan pengolahan perikanan. Pasar-pasar tradisional dan industri skala rumah tangga masih mendominasi industri pengolahan perikanan. Industri Rumah Tangga (IRT) produk hasil perikanan di Palembang adalah IRT Kuemicel. Penerapan teknologi yang mampu mengolah hasil perikanan (Ikan Gabus). Pemilihan ikan gabus sebagai bahan baku dilihat dari karakteristik daging ikan, kandungan gizi, dan ketersediaan jenis ikan ini diwilayah Palembang. Tujuan dari kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mengolah produk hasil perikanan bagi IRT Kuemicel sehingga menghasilkan produk berbahan baku ikan gabus yang lebih menarik dan kandungan gizi yang tinggi. Metode kegiatan yang digunakan antara lain FGD, Pelatihan, Pemberian Alat, dan Evaluasi. Pelaksanaan pelatihan dibagi menjadi 2 tahap yaitu pelatihan pengolahan Ikan Gabus Manjadi produk olahan Hasil Perikanan dan Pelatihan Pemasaran Digital yang diakhiri dengan demo proses produksi dan pembuatan akun sosial media pemasaran. Pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat mengenai proses pengolahan ikan gabus. Mitra sudah dapat memproduksi produk olahan ikan gabus (pempek, kemplang dan petty ikan gabus) yang memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan produk yang sudah ada dipasaran. Selain itu, pengetahuan dan keterampilan mitra juga meningkat pada bidang pemasaran. Mitra mengetahui manajemen pemasaran meliputi penjualan dengan teknologi internet yaitu *digital marketing* dan media sosial sebagai katalog produk. Mitra melakukan pengembangan pemasaran dan media promosi dengan cara memperbaiki iklan dan postingan di sosial media dan memberikan penampilan produk yang lebih menarik dari sebelumnya. Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan di IRT Kuemicel membantu menyelesaikan masalah pada mitra

sehingga mitra dapat menghasilkan produk yang sesuai standar dengan jumlah yang cukup banyak, tentunya lebih menghemat biaya dan waktu produksi.

Key word :

Snakehead Fish, Teaching Technology, Michel Pastry Home Industry, Digital Marketing

Abstract :

Efforts to efficiently utilize fishery products and economic value to extend the shelf life of fish are called fisheries processing. Traditional market markets and household-scale industries still dominate the fishery processing industry. Home Industry (IRT) fishery products in Palembang is IRT Kuemichel. Application of technology capable of processing fishery products (Snakehead fish). The selection of snakehead fish as raw material is seen from the characteristics of fish meat, nutritional ingredients, and the supply of this type of fish in the Palembang area. The purpose of this activity is to increase the knowledge and skills of processing fishery products for Kuemichel IRT's so as to produce products made from Snakehead fish that are more attractive and have high nutritional content. This activity aims to improve knowledge and skills in processing fishery products for IRT Kuemichel, the methods of activities used include FGD, Training, Tool Provision, and Evaluation. Partners' knowledge and skills increased regarding the processing of snakehead fish. Partners have been able to produce processed snakehead fish products (pempek, kemplang and petty snakehead fish) which have their own advantages compared to existing products in the market. In addition, partners' knowledge and skills have also increased in the field of marketing. Partners know marketing management including sales with internet technology, namely digital marketing and social media as a product catalog. Partners develop marketing and promotional media by improving advertisements and posts on social media and providing a more attractive product appearance than before. The service activities that have been carried out at IRT Kuemichel help solve problems in partners so that partners can produce products that meet standards in large enough quantities, of course, saving costs and production time.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Guttifera., Dendi., & Sari, S. R. (2024). PKM Pendampingan Dan Teaching Teknologi Industri Rumah Tangga (IRT) Kuemichel Dalam Pengolahan Produk Berbahan Baku Ikan Gabus Di Talang Betutu, Palembang. *Jurnal Abdi Insani*, 11(2), 1961-1968. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i2.1176>

PENDAHULUAN

Komoditas hasil perikanan jumlahnya sangat tinggi selain itu kandungan gizi yang terkandung di dalamnya sangat banyak dan mudah untuk dicerna mulai dari batita hingga orang dewasa. Komoditas produk olahan hasil perikanan (pasca panen) memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, sehingga butuh perlakuan yang cepat dan tepat setelah panen sehingga dapat memperpanjang umur simpan dan menambah nilai ekonomis produk olahan hasil perikanan.

Pemilihan ikan gabus sebagai bahan baku dilihat dari karakteristik daging ikan, kandungan gizi, dan ketersediaan jenis ikan ini diwilayah Palembang. Selain itu peminat olahan makanan dari jenis ikan ini jumlahnya cukup tinggi di kota Palembang. Penambahan ikan sebagai salah satu bahan yang ditambahkan dalam produk yang akan dibuat oleh usaha ini mengikuti pola konsumsi masyarakat kota Palembang dan juga pola konsumsi yang sudah beralih ke makanan sehat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein. Hal ini juga menjadi simulator bagi pengembangan gemar makan ikan yang terus dicanangkan oleh pemerintah.

Kuemichel adalah salah satu Industri Rumah Tangga (IRT) yang bergerak dibidang makanan dan masakan olahan, berdiri pada tahun 2017 di Kota Sukabumi dan meneruskan usaha ke kota Palembang pada tahun 2020. Pemilik Kuemichel adalah Putri Elas Pamungkas yang beralamat di Perumahan Palem



Emas C6, Kelurahan Talang Betutu, kecamatan Sukarami, Kota Palembang dan saat ini memiliki 4 orang karyawan.

Usaha Kuemichel awalnya fokus ke beberapa produk *pastry*, seiring bertambahnya waktu kuemichel mulai menambah produk pada usahanya seperti Bento dengan berbagai variasi lauk sesuai permintaan konsumen. Tahun 2020 ketika kuemichel pindah ke Palembang, mengakibatkan menurunnya permintaan pasar, selain karena hilangnya pelanggan lama, perbedaan pola konsumsi masyarakat Palembang dan Sukabumi membuat pemilik usaha sedikit memutar otak. Pola konsumsi masyarakat Palembang yang lebih menyukai makanan yang gurih dan berbahan baku ikan membuat Kuemichel menambah beberapa produk baru dalam usahanya. Penambahan produk baru dan mendiversifikasi produk yang sudah ada sebelumnya merupakan hal yang tidak mudah bagi industri rumah tangga ini, beberapa hal yang dianggap menjadi kendala antara lain peralatan yang mendukung, ketepatan formulasi, teknologi pengolahan yang tepat, metode penyimpanan yang mampu mempertahankan kualitas produk, serta metode penjualan yang tepat.



Gambar 1. Lokasi Kuemichel

Eksisting Kuemichel saat ini sedang melakukan inovasi terhadap beberapa produk unggulan, dengan menambahkan ikan gabus sebagai bahan baku pada produk yang sudah ada dan beberapa produk baru yang dinilai memiliki permintaan pasar yang cukup tinggi di wilayah Sumatera Selatan, namun IRT Kuemichel mengalami kendala dalam proses pengolahan, kemasan dan pemasaran karena kurangnya pengetahuan dan keahlian pada proses tersebut.

Pemilihan ikan gabus sebagai bahan baku dilihat dari karakteristik daging ikan, kandungan gizi, dan ketersediaan jenis ikan ini di wilayah Palembang. Selain itu peminat olahan makanan dari jenis ikan ini jumlahnya cukup tinggi di kota Palembang. Penambahan ikan sebagai salah satu bahan yang ditambahkan dalam produk yang akan dibuat oleh usaha ini mengikuti pola konsumsi masyarakat kota Palembang dan juga pola konsumsi yang sudah beralih ke makanan sehat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi terutama protein. Hal ini juga menjadi simulator bagi pengembangan gemar makan ikan yang terus dicanangkan oleh pemerintah.

Penelitian mengenai beberapa produk olahan berbahan baku ikan gabus telah dilakukan oleh ketua pengusul kemplang ikan microwave terbukti dapat mempertahankan kandungan protein dan asam amino dibandingkan dengan proses pemasakan dengan cara digoreng atau dipanggang [2]. Hasil penelitian ini juga telah diterapkan oleh IRT Kuemichel. Pelatihan yang diberikan oleh pengusul pada kegiatan ini adalah Teknologi Pengolahan Produk olahan Hasil Perikanan Berbahan Baku Ikan Gabus dan Pelatihan Pemasaran Menggunakan Digital Marketing. Dengan adanya pelatihan yang diberikan, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh pemilik dan karyawan IRT Kuemichel terhadap produk berbahan baku ikan gabus mengalami peningkatan terutama ikan gabus dan jenis ikan air tawar lokal lainnya yang ada di provinsi Sumatera Selatan.

Tujuan dari kegiatan ini untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mengolah produk hasil perikanan bagi IRT Kuemichel sehingga menghasilkan produk berbahan baku ikan gabus yang lebih menarik dan kandungan gizi yang tinggi. Manfaat dari kegiatan ini yaitu terciptanya keunggulan produk di IRT Kuemichel dan meningkatkan permintaan pasar yang berdampak pada terselesaikannya masalah

mitra pada pengembangan produk berbahan baku ikan gabus dan proses pemasaran. Harapan dari kegiatan ini yaitu IRT Kuemichel mendapatkan informasi dan pengetahuan dari hasil pendampingan yang diberikan mengenai bagaimana menghasilkan produk yang baik mulai dari bahan baku, formulasi, teknologi, proses pengolahan, penyimpanan, dan cara pemasaran dengan digital marketing, sehingga usaha yang dilakukan dapat terus berkembang dan semakin maju.

METODE KEGIATAN

Kegiatan Diskusi

Pada tahap ini dilakukan proses diskusi antara tim dan mitra, untuk menyelesaikan masalah mitra dalam hal ini juga dilakukan pembinaan dan bimbingan kepada mitra untuk meningkatkan produktifitas kerja, meningkatkan penghasilan dan menciptakan kemitraan usaha yang saling menguntungkan. Kegiatan Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini melibatkan IRT Kuemichel beserta karyawan, mahasiswa dan dosen Universitas Sumatera Selatan, sehingga mahasiswa dapat memperoleh ilmu sehingga dapat belajar untuk menjadi seorang entrepreneur. Bagi dosen yang terlibat dapat melakukan Tridarma, dengan mengaplikasikan hasil penelitian sehingga bermanfaat bagi Masyarakat.

Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan dibagi menjadi 2 materi, dan disampaikan oleh dua pemateri yang berbeda sesuai dengan keahlian masing-masing bidang. Materi yang disampaikan antara lain Pelatihan Pengolahan Ikan Gabus Manjadi Produk Olahan Hasil Perikanan dan Pelatihan Pemasaran Digital. Pelatihan yang telah dilakukan disusun menjadi beberapa tahap, antara lain :

1. Tahap pertama pemaparan materi mengenai pelatihan pengolahan Ikan Gabus Manjadi produk olahan Hasil Perikanan, selanjutnya dilakukan diskusi dan tanya jawab oleh peserta pelatihan (IRT Kue Micel, karyawan dan mahasiswa) dan pemateri, dan diakhiri dengan demo proses produksi produk olahan berbahan baku ikan gabus (Pempek , petty dan kemplang *microwave*).
2. Tahap kedua pemaparan materi mengenai Pelatihan Pemasaran Digital, selanjutnya dilakukan diskusi dan tanya jawab oleh peserta pelatihan (IRT Kue Micel, karyawan dan mahasiswa) dan pemateri, dan diakhiri dengan demo proses pembuatan akun dan social media yang baik untuk proses pemasaran secara digital.

Pemberian Alat

Alat yang diberikan pada kegiatan ini antara lain adalah alat yang dapat mendukung proses produksi produk olahan berbahan baku ikan gabus, sehingga kontinuitas proses penjualan dan produksi berjalan lancar.

Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi pelaksanaan program dan keberlanjutan program dilapangan setelah kegiatan selesai meliputi monitoring dan evaluasi. Monitoring dilakukan dari awal persiapan sampai akhir program. Tahap awal monitoring antara lain identifikasi pelaksanaan dan program yang diterapkan. Setelah dilakukan sosialisasi evaluasi dilakukan dengan memberikan quisioner tentang pengolahan produk berbahan baku ikan gabus secara umum. Monitoring dilakukan secara berkala. Hasil monitoring akan digunakan sebagai catatan untuk menyelesaikan di tahun berikutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian Pengolahan Produk Berbahan Baku Ikan Gabus bagi Industri Rumah Tangga (IRT) Kuemichel di Talan Betutu Palembang. IRT Kue micel saat ini telah melakukan proses produksi produk yang biasa dibuat, Sebagian besar berupa produk roti-rotian dan kue, namun beberapa sudah mengarah ke produk olahan berbahan baku ikan gabus, meskipun sudah memproduksi beberapa



produk yang menggunakan bahan baku ikan gabus, namun IRT Kuemichel menghadapi kendala terutama pada proses produksi (formulasi dan proses pemasakan) serta pemasaran.

Setelah dilakukan pengabdian ini IRT Kuemichel dapat mengetahui proses produksi serta penyimpanan produk yang tepat melalui pelatihan yang diberikan, mulai dari pemilihan bahan baku, formulasi serta proses pembuatan dan pemasakan produk. Selain itu pemilihan dan tampilan kemasan yang menarik yang telah diajarkan pada kegiatan pelatihan ini juga berdampak positif untuk pemasaran produk IRT Kuemichel, karena dengan tampilan produk yang baru serta dilengkapi dengan kemasan dan stiker yang menarik juga ikut menarik minat konsumen untuk membeli produk olahan ikan gabus dari IRT Kuemichel. Penambahan rumput laut (Karagenan) sebanyak 1% dalam pembuatan pempek dan patty ikan untuk mempertahankan tekstur selama penyimpanan suhu rendah (beku) [7], [8], [9], [10], [11], [12]. Selain itu pada proses pematangan kerupuk yang menggunakan microwave juga mampu mempertahankan komponen gizi seperti protein dan asam amino [4], [5], [6].

Sebelum dilakukan pelatihan, tim pengusul melakukan sosialisasi dan diskusi kegiatan, sehingga maksud dan tujuan tim pengusul dan masalah yang dihadapi oleh IRT Kuemichel selaras sehingga kegiatannya berjalan dengan baik dan sesuai harapan. Pelatihan yang telah dilakukan pada IRT Kuemichel adalah proses pengolahan produk berbahan baku ikan gabus (pempek *frozen*, kerupuk kemplang *microwave*, dan *patty* ikan gabus) serta pelatihan dan praktik digital marketing. Peran aktif mitra, karyawan dan mahasiswa sangat berpengaruh pada kelancaran kegiatan ini. Mitra sangat antusias mengikuti pelatihan dan arahan yang diberikan oleh Tim, sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan lancar.



Gambar 2. (a) Kegiatan Pelatihan mengenai Proses Pengolahan Produk Berbahan Baku (b) Kegiatan Pelatihan mengenai Pemasaran Digital (c) Pendampingan secara langsung mengenai Proses Pembuatan Produk Berbahan Baku Ikan Gabus

Dengan dilakukannya kegiatan ini, pengetahuan dan keterampilan mitra meningkat yang sebelumnya belum mengetahui tentang jenis dan proses pengolahan produk olahan berbahan baku ikan gabus, sekarang sudah tahu bahkan sudah dapat memproduksi produk olahan ikan gabus (pempek, kemplang dan petty ikan gabus) yang memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan produk yang sudah ada dipasaran.

Bukan hanya pada proses produksi produk saja, pengetahuan dan keterampilan mitra juga meningkat pada bidang pemasaran, dan Mengetahui strategi pemasran yaitu manajemen pemasaran meliputi penjualan dengan teknologi internet yaitu *digital marketing* dan media sosial sebagai katalog produk, pengembangan pemasaran dan media promosi, dengan cara memperbaiki sosial media dan penampilan produk yang sudah ada sebelumnya. Stiker terbaru kemasan produk olahan kuemichel dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Stiker Terbaru Kemasan Produk Olahan IRT Kuemichel

IRT Kuemichel sudah dalam tahap mencoba memasarkan produknya lebih luas lagi, yaitu keluar provinsi Sumatera Selatan dengan menggunakan dan memanfaatkan sosial media yang sudah diperbarui sesuai dengan pendampingan dan pelatihan yang sudah didapatkan. Manfaat dilakukannya kegiatan ini Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh pemilik dan karyawan IRT Kuemichel terhadap produk berbahan baku ikan gabus mengalami peningkatan terutama ikan gabus dan jenis ikan air tawar lokal lainnya yang ada di provinsi Sumatera Selatan. Menghasilkan produk berbahan baku ikan gabus yang lebih menarik dan kandungan gizi yang tinggi sehingga memiliki keunggulan produk dan meningkatkan permintaan pasar, dan pada akhirnya dapat membantu mitra menyelesaikan masalah pada pengembangan produk berbahan baku ikan gabus dan proses pemasaran, dengan cara memberikan pendampingan dan informasi bagaimana menghasilkan produk yang baik mulai dari bahan baku, formulasi, teknologi, proses pengolahan, penyimpanan, dan cara pemasaran dengan *digital marketing*, sehingga usaha yang dilakukan dapat terus berkembang dan semakin maju.



Gambar 4. Dokumentasi Pemberian Alat Pendukung Produksi

Setelah dilakukan sosialisasi dan pelatihan, selanjutnya dilakukan pemberian alat, yang diharapkan dapat mendukung dan meningkatkan jumlah produksi produk olahan berbahan baku ikan gabus, karena dengan alat yang tepat akan dihasilkan produk yang higienis dan sesuai standar. Proses pemberian alat disertakan dengan proses monitoring dan pemantauan, dokumentasi pemberian alat dapat dilihat pada Gambar 4. Selain itu meskipun telah dilakukan pelatihan dan sosialisasi, tim pengusul tetap membina dan membimbing pemilik IRT Kuemichel sehingga produk yang dihasilkan sesuai harapan dan dapat dipasarkan secara luas.

Alat yang digunakan adalah mixer, kukusan, (memuat 4-5 jurnal untuk dapus)

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian yang telah dilakukan di IRT Kuemichel telah dilakukan sesuai dengan rencana, dapat membantu menyelesaikan masalah yang ada pada mitra terutama pada proses pengolahan dan pemasaran produk melalui teknologi dan digital marketing. Saat ini Efisiensi dan Efektifitas Manajemen Produksi cukup terlihat, terutama pemasaran sudah mulai banyak dilakukan secara online, dan pemberian beberapa alat yang dapat mendukung proses produksi sehingga dapat menghasilkan produk yang sesuai standar dengan jumlah yang cukup banyak, tentunya lebih menghemat biaya dan waktu produksi.

Saran selanjutnya harus dilakukan pendataan jumlah produksi dan total penjualan produk pada IRT Kuemichel, guna untuk mengetahui apakah kegiatan yang telah dilakukan ini ikut berdampak juga pada omset penjualan dan keuntungan yang diperoleh. Selain itu FGD dan rapat dengan mitra tetap dilaksanakan guna untuk mengetahui perkembangan kegiatan ini kedepan dan memberikan solusi terhadap kendala yang dihadapi selama kegiatan berlangsung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana kegiatan mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud) dan Universitas Sumatera Selatan atas pembiayaan kegiatan dan dukungan terhadap semua kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Asfar, M., Tawali, A. B., & Mahendradatta, M. (2014). Potensi Ikan Gabus (*Channa striata*) Sebagai Sumber Makanan Kesehatan-Review. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Industri. 150-4.
- Guttifera. (2017). Microwaveable Kemplang Palembang. [Thesis]. Palembang: Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Palembang
- Sumarni., Jamiat, N., & Teti. (2019). Pemanfaatan digital marketing pada Pengrajin tahu bongkreng kabupaten Sumedang. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 5(2), 67-88.
- Sahubawa, L., & Ustadi. (2014). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Gadjah Mada University Press.
- Sari, S., Arafah, E., Guttifera., Puteri, R., & Saadah, R. 2022. Penyuluhan Kelompok Petani dalam Budidaya dan Pengolahan Ikan Lele dengan Cara Pemberian Bumbu Alami di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Nusantara Mengabdikan*, 2(1), 29-36. <https://doi.org/10.35912/jnm.v2i1.799>.
- Sofia, L. A. (2018). Produk unggulan industri rumah tangga berbasis perikanan laut di Kabupaten Tanah Laut Kalimantan Selatan. *Fish Scientiae*, 8(1), 38–50. <https://doi.org/10.20527/fishscientiae.v8i1.130>.
- Suryaningrum, T. D., Iksari, D., & Murniyati. (2012). *Aneka Produk Olahan Lele*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Ubadillah, A., & Hersulistiyorini, W. (2010). Kadar Protein Dan Sifat Organoleptik Nugget Rajungan Dengan Substitusi Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 1(2), 11-29. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i2.11051>.
- Umar, Z. A. (2012). Strategi bauran pemasaran dalam meningkatkan volume penjualan ikan tuna

olahan pada PT. Betel Citra Seyan Gorontalo. *Jurnal INOVASI*, 9(1), 1–26.
<https://ejurnal.ung.ac.id/index.php/JIN/article/view/707>.

Wahyudi, A., & Gunari, I. (2013). *Bimbingan Teknis Media tercetak* (p.3). Jakarta (ID): Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan.

Yuliari, G., & Riyadi, B. (2015). Meningkatkan nilai tambah produk olahan ikan dengan strategi diversifikasi yang berbasis pasar global. Prosiding Seminar Nasional Dan Call for Papers 2015 Optimalisasi Peran Industri Kreatif Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN. Semarang, July 15.

