

Pengembangan Potensi Lokal Dusun Jelak Sebagai Produk Inovatif Olahan Pangan Unggulan Kota Pasuruan (Batari: Bandeng Tanpa Duri)

Dyajeng Puteri Woro Subagio, Yufenti Oktafiah, Nurul Akramiah
Universitas Merdeka Pasuruan

Email: dyajengsubagio@gmail.com, oktaviavnty@gmail.com, nurul.aidan04@gmail.com

Diterima: Juni 2020; Dipublikasikan: Juni 2020

ABSTRAK

Kelurahan Blandongan Kota Pasuruan memiliki potensi yang besar akan berbagai olahan laut. Salah satu komoditas yang dihasilkan pada Dusun Jelak Kelurahan Blandongan adalah ikan bandeng. Jelak Joyo Foods merupakan kelompok usaha olahan pangan yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Dusun Jelak, Kelurahan Blandongan. Namun, potensi dan peluang bisnis Jelak Joyo Foods masih kelolah dan dipasarkan secara tradisional. Proses produksi, pengemasan dan pemasarannya terbilang sederhana. Dengan dilaksanakannya program pengabdian kepada masyarakat pada kempok usaha Jelak Joyo Foods, jiwa kewirausahaan dan manajemen dalam menjalankan usaha semakin membaik. Inovasi produk dan kemasan semakin ditingkatkan serta area pemasarannya pun semakin luas dengan menggunakan *business account* pada social media sehingga omzet yang didapatkan semakin meningkat dan mampu menaikkan perekonomian masyarakat Dusun Jelak, Kelurahan Blandongan.

Kata Kunci: olahan hasil laut, kewirausahaan, ibu rumah tangga, pemasaran

ABSTRACT

Blandongan Urban Village, Pasuruan City has great potential for various marine products. One of the commodities produced in Jelak Hamlet, Blandongan Village is milkfish. Jelak Joyo Foods is a food processing business group consisting of housewives who live in Jelak Hamlet, Blandongan Village. However, the potential and business opportunities of Jelak Joyo Foods are still being processed and marketed traditionally. The production, packaging and marketing processes are fairly simple. With the implementation of community service programs for the Jelak Joyo Foods business camp, the entrepreneurial spirit and management in running the business have been getting better. Product and packaging innovations are increasingly being improved and the marketing area is even wider by using a business account on social media so that the turnover obtained increases and is able to increase the economy of the people of Jelak Hamlet, Blandongan Village.

Keywords: processed seafood, entrepreneurship, housewife, marketing

PENDAHULUAN

Kota Pasuruan adalah sebuah kota di Provinsi Jawa Timur, Indonesia. Letak Kota Pasuruan yang tepat di jalur utama transportasi dan perdagangan Surabaya-Bali, menjadikan Kota dengan luas wilayah 36.58 km² atau sekitar 0.07% luas Jawa Timur ini cukup strategis memberikan kontribusi pada pergerakan perindustrian dan perdagangan. Wilayah administrasi Pemerintah Kota Pasuruan meliputi empat kecamatan yakni Bugul Kidul, Purworejo, Panggungrejo dan Gadingrejo. Sementara itu, sejak keluarnya Perda Nomer 10 Tahun 2002 desa-desa yang ada di Kota Pasuruan dirubah statusnya menjadi kelurahan. Jumlah keseluruhan kelurahan di Kota Pasuruan sebanyak 36 kelurahan. Kelurahan Blandongan merupakan salah satu kelurahan yang terletak di Kecamatan Bugul Kidul. Lokasinya yang berada di pesisir utara Kota Pasuruan, Kelurahan Blandongan memiliki potensi yang besar akan berbagai olahan laut. Salah satu komoditas yang dihasilkan pada Dusun Jelak Kelurahan Blandongan adalah ikan bandeng. Banyaknya area tambak untuk budidaya bandeng dan udang memungkinkan masyarakat sekitar untuk menjadikan komoditas tersebut sebagai produk olahan pangan yang mempunyai nilai tambah yang berguna bagi perekonomian masyarakat Kelurahan Blandongan khususnya Dusun Jelak.

Gambar 1. Gambaran Awal Produk Jelak Juyo Foods



Jelak Juyo Foods merupakan kelompok usaha olahan pangan yang beranggotakan ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di Dusun Jelak, Kelurahan Blandongan. Awalnya beberapa perwakilan ibu-ibu diberikan pelatihan tentang pengolahan ikan utamanya bandeng yang menjadi komoditas utama pada Dusun tersebut. Dengan pengembangan kreatifitas yang dilakukan oleh anggota Jelak Juyo Foods. Saat ini Jelak Juyo Foods mampu memproduksi berbagai olahan bandeng yang memiliki ciri khas atau karakteristik unik bila dibandingkan dengan produk olahan bandeng pada umumnya. Salah satu produk keunggulan mereka adalah “BATARI” atau singkatan dari “Bandeng Tanpa Duri”. Produk olahan bandeng ini dimasak kembali menjadi produk Batari Bakar madu dan Batari Krispi. Tidak hanya itu, Jelak Juyo Foods ini terus mengembangkan produknya menjadi berbagai olahan inovatif seperti, otak-otak bandeng, bandeng tulang lunak, atau bandeng presto, pepes tulang bandeng, terasi udang dan rengginang yang berpotensi menjadi produk-produk khas Kota Pasuruan.

Namun demikian, potensi dan peluang bisnis Jelak Juyo Foods masih kelolah dan dipasarkan secara tradisional. Peralatan produksi yang dipakai masih terbilang sederhana. Selain itu, Jelak Juyo Foods ini masih belum memiliki izin P-IRT atau izin Produk Industri Rumah Tangga. Pemasaran pada produk-produknya belum menggunakan media periklanan masih sebatas *World of Mouth* atau pemasaran dari mulut ke mulut. Pengemasan (*packaging*) pada produk masih terbilang sederhana, walau sudah diberikan label namun masih banyak informasi yang belum dicantumkan. Sementara promosi dan *packaging* merupakan salah satu alat marketing yang berguna untuk memperlihatkan dan menjual produk dari perusahaan kepada masyarakat tertentu (Rakhmat Supriyono. 2010). Berdasarkan analisis situasi di lingkungan mitra maka dirumuskan permasalahan antara lain:

1. Ibu-ibu kelompok industri olahan pangan Jelak Juyo Foods masih menggunakan cara dan peralatan yang sederhana dalam mengelolah produk-produknya.
2. Ibu-ibu kelompok industri olahan pangan Jelak Juyo Foods belum memahami bagaimana memanfaatkan teknologi yang ada sebagai sarana pemasaran dari produk-produk mereka.
3. Ibu-ibu kelompok industri olahan pangan Jelak Juyo Foods belum memahami bagaimana membuat kemasan (*packaging*) yang bisa menjaga kualitas produk. menarik dan informatif.
4. Peralatan produksi yang digunakan masih sederhana.
5. Industri olahan pangan Jelak Juyo Foods belum memiliki izin P-IRT pada produk-produk mereka.

Oleh karena itu, program pengabdian masyarakat dengan didukung dengan kompetensi bidang manajemen berupaya menjadikan produk-produk olahan Jelak Juyo Foods menjadi salah satu produk pangan unggulan Kota Pasuruan yang berkualitas, sehat, menarik dan terjamin.

METODE PELAKSANAAN

Pemecahan permasalahan pengembangan produk Jelak Joyo Foods berbasis makanan olahan laut utamanya bandeng dilakukan dengan beberapa pendekatan yang dilaksanakan secara bersama-sama yaitu:

1. Berbasis pada industry olahan pangan laut khususnya bandeng pada Dusun Jelak, pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan menggunakan kelompok ibu-ibu yang tergabung dalam industry pangan Jelak Joyo Foods sebagai media belajar dan pendampingan, perencanaan, pemantauan dan evaluasi seluruh kegiatan pengabdian masyarakat.
2. Komprehensif. Seluruh kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan secara serentak terkait dengan sumber daya manusia, bahan baku, proses produksi yang terjamin dan sehat. pengemasan yang menarik. serta pemasaran yang dilakukan melalui pelatihan dan pendampingan.
3. Berbasis potensi ekonomi local dan kearifan local dengan pengembangan sikap dan budaya local sehingga dapat menjadi produk unggulan yang memiliki ciri khas produk olahan pangan di Kota Pasuruan.

Selanjutnya ketiga metode diatas diimplementasikan dalam 4 (empat) tahapan yaitu (1) sosialisasi, (2) peningkatan kompetensi, (3) produksi atau pelaksanaan kegiatan dan (4) monitoring evaluasi.

HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada kelompok usaha Jelak Joyo Foods di Kelurahan Blandongan, Kecamatan Bugul Kidul, Kota Pasuruan berjalan dengan lancar. Antusias anggota Jelak Joyo Foods beserta warga dan tokoh masyarakat terlihat pada saat kegiatan sosialisasi. Mereka dengan seksama memperhatikan materi sosialisasi yang disampaikan oleh pemateri serta aktif dalam menyampaikan pertanyaan terkait dengan permasalahan-permasalahan yang mereka hadapi.

Materi sosialisasi pertama yaitu tentang penumbuhan jiwa kewirausahaan dan pengelolaan manajemen yang baik. Pemateri menyampaikan bahwa potensi hasil laut yang dimiliki Dusun Jelak mampu meningkatkan perekonomian masyarakat apabila diolah dan dikembangkan dengan baik. Ibu ibu rumah tangga merupakan kelompok yang berpotensi untuk diberdayakan dalam kegiatan usaha, khususnya bagi mereka yang belum memiliki pekerjaan diluar rumah. Pengelolaan hasil laut seperti bandeng dan udang menjadi berbagai macam olahan makanan serta terasi akan meningkatkan nilai ekonomis dari produk itu sendiri. Keinginan berwirausaha yang tinggi akan meningkatkan kreativitas, pola pikir serta daya saing yang lebih tinggi bagi ibu-ibu rumah tangga sehingga mampu menghasilkan produk unggulan.

Gambar 2. Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi dan Pelatihan



Produk unggulan muncul dengan pengolahan manajemen yang baik. Pemateri menyampaikan bahwa dalam berwirausaha harus memperhatikan beberapa aspek manajemen. Aspek manajemen tersebut meliputi: manajemen produksi, manajemen sumber daya manusia, manajemen keuangan, serta manajemen pemasaran. Dalam kegiatan produksi, pelaku usaha harus mampu membuat suatu produk dari bahan-bahan yang berkualitas dengan cara yang benar, higienis, dan ekonomis. Hal ini dimaksudkan agar produk yang dihasilkan mempunyai cita rasa yang tinggi, berkualitas serta biaya pokok produksinya dapat ditekan sehingga pelaku usaha bisa mendapatkan laba yang sebanding. Penggunaan peralatan dan teknologi yang modern bisa meningkatkan efektifitas dalam kegiatan produksi utamanya dalam bidang kuliner. Permasalahan yang ada pada kelompok usaha Jelak Joyo Foods adalah tidak ada lemari es yang cukup untuk bahan baku hasil laut serta pengelolannya pun masih menggunakan perlatan dapur sederhana. Pemateri menyarankan agar dalam kegiatan produksi perlu adanya *freezer* dan panci presto agar bahan baku tetap terjaga kualitasnya dan proses pengolahan makanan menjadi lebih efektif dan efisien.

Dukungan sumber daya manusia serta manajemen keuangan yang baik sangat diperlukan dalam kegiatan usaha. Pemateri menjelaskan bahwa perlu dibentuk struktur organisasi beserta tugas-tugas dari masing-masing anggota. Hal ini ditujukan agar anggota memahami dengan baik tugas dan tanggung jawab atas perkerjaannya. Pembagian tugas dapat dibagi berdasarkan bidang produksi, pemasaran, serta keuangan. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini pemateri juga memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada kelompok usaha Jelak Joyo Foods tentang bagaimana pembukuan keuangan dan pengelolaan keuangan dengan baik serta bagaimana mendapatkan modal untuk pengembangan usahanya.

Pengelolaan manajemen pemasaran merupakan solusi utama dari permasalahan yang dihadapi oleh kelompok usaha Jelak Joyo Foods. Pemateri menyampaikan bahwa kualitas produk yang baik tanpa disertai dengan *packaging* dan pemasaran yang baik maka hasil yang didapatkan oleh pelaku usaha tidak akan maksimal. Pengemasan produk tidak hanya bertujuan untuk menjaga kualitas produk agar tetap bagus akan tetapi juga bisa meningkatkan nilai dari produk tersebut. Produk dengan kemasan yang menarik dan disertai dengan berbagai informasi yang mendukung seperti pemberian merek, pencantuman bahan baku yang digunakan, tanggal expired, alamat, contact person, social media serta P-IRT lebih diminati oleh masyarakat dibanding dengan produk dengan kemasan yang sederhana. Hal ini disebabkan oleh persepsi konsumen yang menganggap produk dengan kemasan yang baik berpengaruh terhadap kualitas dan kepercayaan konsumen pada produk tersebut. Pemateri juga menyampaikan bahwa strategi pemasaran saat ini sudah beralih dari konvensional menjadi serba digital. Pemanfaatan gadget dan social media dalam pengkomunikasian produk sangat disarankan sebab social media sudah menjadi bagian dari hidup masyarakat sehari-hari sehingga dianggap efisien dalam strategi pemasaran. Team pengabdian masyarakat membantu kelompok Jelak Joyo Foods untuk memasarkan produknya di social media antara lain Facebook, Whatsapp, dan Instagram.

Gambar 4. Akun Sosial Media dan Salah Satu Label Kemasan Produk Terbaru



Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat kelompok usaha Jelak Joyo Foods di Dusun Jelak, Kelurahan Blandongan, Kecamatan Bugul Kidul, Kota Pasuruan adalah sebagai berikut:

1. Anggota kelompok usaha Jelak Joyo Foods semakin paham dan mampu menerapkan pengelolaan manajemen usaha yang baik bagi usaha olahan hasil laut mereka.
2. Jiwa kewirausahaan anggota kelompok usaha Jelak Joyo Foods semakin meningkat sebab mereka sadar bahwa usaha yang mereka kembangkan dengan berbagai macam kreatifitas inovasi mampu membantu meningkatkan perekonomian keluarga dan masyarakat.
3. Ibu-ibu kelompok industry pangan Jelak Joyo Foods semakin paham dan menerapkan proses produksi yang higienis, efektif, dan efisien guna menghasilkan produk yang unggul. Hal ini dibuktikan dengan penggunaan *freezer box* untuk menyimpan bahan baku ikan dalam jumlah besar serta penggunaan panci presto untuk mempercepat proses produksi.
4. Kelompok usaha Jelak Joyo Foods menerapkan dan mengaplikasikan beberapa strategi untuk memasarkan produknya diantaranya penyempurnaan label pada kemasan produk lebih informative dan menarik, pembenahan *packaging* yang lebih ramah lingkungan yaitu dengan menggunakan “besek” bamboo sehingga dapat menjaga kualitas dan menambah nilai dari produk itu sendiri.
5. Jelak Joyo Foods telah memiliki akun media social pada Facebook dan Instagram guna memasarkan produk ke pasar yang lebih luas. Selain itu penggunaan *business account* pada media social juga diperuntukkan guna memperlihatkan *portofolio* dari produk-produk mereka.
6. Jelak Joyo Foods semakin aktif dalam kegiatan bazar yang diadakan oleh Pemerintah Kota Pasuruan sehingga produk mereka bisa menjadi salah satu produk olahan pangan unggulan Kota Pasuruan.
7. Jelak Joyo Foods telah memiliki nomer P-IRT sehingga produk-produk mereka telah terdaftar resmi dan terpercaya.
8. Kelompok usaha Jelak Joyo Foods semakin inovatif dalam mengembangkan macam produk olahan laut dan strategi pemasaran mereka dibuktikan dengan ditambahkan layanan *delivery order* pada pemesanan produk mereka.
9. Omzet yang didapatkan oleh Jelak Joyo Foods semakin meningkat.

Gambar 5. Inovasi Produk dan Kemasan Produk Jelak Joyo Foods



KESIMPULAN

Kesimpulan pada program pengabdian kepada masyarakat pengembangan potensi lokal Dusun Jelak sebagai produk inovatif olahan pangan unggulan Kota Pasuruan sebagai berikut: Program pengabdian kepada masyarakat berhasil dilaksanakan dengan lancar sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan. Antusiasme masyarakat Dusun Jelak khususnya anggota kelompok usaha Jelak Joyo Foods tinggi terhadap program-program yang ditujukan untuk mengembangkan usaha mereka. Luaran pada program pengabdian kepada masyarakat tercapai terlihat dari hasil-hasil yang sudah diterapkan dan dicapai.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Shim, Terence. 2013. *Periklanan Promosi. Aspek Tambahan Komunikasi Pemasaran Terpadu*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Rakhmat Supriyono. 2010. *Desain Komunikasi Visual*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ulrich, Karl T, Eppinger, Steven D. 2013. *Product Design and Development 3rd Ed*. Singapore: Mc. Graw Hill