

**Pendampingan Pembuatan Produk Inovasi Olahan Ikan Asin
pada Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar
Ugroseno Damara Prasadhana Handoyo^{1*}; Shofa Agustina¹; Nazhiifah Oktavia Effendy¹;
Ade Riyan Saputra¹; Suci Patiasari¹; Annisa Tahir Pagau¹**

¹*Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Madani Balikpapan*

^{1*}*Email: ugrosenodamara@gmail.com*

Abstrak

Pengembangan Inovasi (PI) merupakan kegiatan pengabdian mahasiswa STIE Madani Balikpapan kepada pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang berada di salah satu kelurahan yang ada di kota Balikpapan. Target sasaran UMKM yang dituju oleh kelompok 7 PI mahasiswa STIE Madani Balikpapan yaitu Kelompok Nelayan di RT 48 Kelurahan Manggar, Kecamatan Balikpapan Timur. Program dilaksanakan dengan kerja sama POKJA II Kelurahan Manggar, Kelompok PKK dan PT Pamapersada Nusantara Balikpapan. Tujuan kegiatan Pengembangan Inovasi yaitu: 1) Membantu dalam pendampingan pengolahan produk inovasi dari ikan asin; 2) Membantu dalam pembuatan desain stiker kemasan produk; 3) Membantu dalam memberikan pengetahuan kewirausahaan melalui kegiatan seminar kewirausahaan; serta 4) Membantu dalam proses pembentukan dan peresmian kelompok UMKM baru bagi masyarakat Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar. Hasil dari Pengembangan Inovasi pada kelompok nelayan RT 48 Kelurahan Manggar adalah membentuk UMKM dan menghasilkan produk inovasi berupa basreng ikan asin, dimana ikan asin merupakan hasil tangkapan para nelayan di RT 48 Kelurahan Manggar

Kata Kunci: *Pengembangan Inovasi, Ikan Asin, Kelurahan Manggar*

Abstract

Innovation Development (PI) is an activity dedicated by STIE Madani Balikpapan students to Micro Small and Medium Enterprise (MSME) actors in one of the villages in Balikpapan city. The target of Micro Small and Medium Enterprises targeted by the group of 7 PI students of STIE Madani Balikpapan is the Fishermen Group in RT 48 Manggar Village, East Balikpapan District. The program was carried out with the cooperation of POKJA II Manggar Village, Family Welfare Empowerment Group and PT Pamapersada Nusantara Balikpapan. The objectives of Innovation Development activities are: 1) Helping with the processing of innovation products from salted fish; 2) Helping in the product packaging sticker design; 3) Helping in providing entrepreneurship knowledge through entrepreneurship seminar activities; and 4) Helping in the formation and inauguration of small micro enterprises groups and a new medium for the people of the RT 48 Fishery Group, Manggar Village. The result of Innovation Development in the RT 48 Manggar Village fishermen group is to form an MSME and produce an innovative product in the form of salted basreng fish, where salted fish is the catch of fishermen in RT 48 Manggar Village.

Keywords: *Innovation Development, salted fish, Manggar Village*

1. Pendahuluan

Kontribusi sektor perikanan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) tahun 2022 sebesar 1,67%. Nilai ekspor perikanan Kalimantan Timur tahun 2022 ke 15 negara sebesar 37.402.441USD atau melampaui dari target 36.066.030USD. Konsumsi ikan masyarakat Kalimantan Timur tahun 2022 sudah pada angka 56,39kg/kapita, atau sudah di atas target 56 kg/kapita. Kalimantan Timur mengelola wilayah laut 0-12 mil seluruhnya 29.635,82km² dan punya pantai sepanjang 3.893,15 km (Niaga Asia, 2023).

Kelurahan Manggar adalah salah satu kelurahan di kota Balikpapan yang terletak di sepanjang pesisir laut. Karena lokasinya yang berada di pesisir, aktivitas ekonomi dan sosial masyarakat di Kelurahan Manggar sering kali terkait dengan laut dan pesisir. Aktivitas

seperti perikanan, perdagangan, dan pariwisata pantai menjadi aspek penting dalam kehidupan masyarakat di wilayah ini. Potensi hasil laut dan perikanan yang melimpah tersebut juga menjadi faktor utama yang melatarbelakangi banyaknya ditemukan masyarakat di Kelurahan Manggar yang bekerja sebagai nelayan dan pedagang yang menjual hasil laut dan perikanan.

Selain menjual langsung hasil tangkapan ikan ke pasar, masyarakat Kelompok Nelayan di RT 48 Kelurahan Manggar yaitu ikan asin. Ikan asin adalah produk olahan ikan dalam bentuk kering dan dilakukan dengan penggaraman dan pengeringan (Koswara, et al., 2017). Proses ini dilakukan untuk memperpanjang umur simpan ikan dan mencegah pertumbuhan bakteri dan mikroorganisme lainnya yang dapat menyebabkan pembusukan. Ikan asin telah menjadi bagian dari

budaya kuliner di berbagai negara, terutama di daerah-daerah pesisir atau wilayah yang memiliki akses mudah terhadap hasil tangkapan laut. Ikan asin sendiri memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, seperti mencegah penyakit jantung, mencegah anemia, mempercepat penyembuhan luka, dan lain-lain

Pengamatan di lapangan, pembuatan produk ikan asin dapat menambah sumber pendapatan bagi keluarga nelayan RT 48, karena biasanya ikan asin diolah sendiri di rumah dengan proses penjemuran atau pengeringan yang masih tradisional yaitu menggunakan garam dan penjemuran atau pengeringan yang mengandalkan cuaca panas dari sinar matahari. Dalam memproduksi ikan-ikan asin ini, warga RT 48 membutuhkan waktu paling cepat sekitar 2 hari jika kondisi cuaca sedang bagus.

Upaya yang dilakukan oleh Kelompok Nelayan di RT 48 dalam memanfaatkan hasil tangkapan ikan dan hasil laut lainnya hingga saat ini hanya terbatas pada membuat ikan asin. Kurangnya pengetahuan, keterampilan, modal, belum adanya wadah yang menaungi dan membina serta keterbatasan lainnya menjadi penyebab tidak berkembangnya produk olahan ikan asin di wilayah tersebut. Padahal potensi hasil tangkapan ikan maupun hasil laut lainnya dapat dikatakan cukup besar. Produk ikan asin juga masih memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi olahan produk yang beragam agar dapat meningkatkan nilai jual yang lebih baik.

Kelemahan produk ikan yang diolah dengan cara pengasinan adalah karena kandungan garamnya yang tinggi, maka rasanya menjadi asin sehingga hanya dapat dikonsumsi dalam jumlah terbatas. Keadaan ini mengakibatkan ikan asin tidak dapat digunakan sebagai makanan sumber protein hewani (Koswara, et al., 2017). Oleh karena itu, perlu adanya inovasi produk olahan ikan asin agar dapat meningkatkan nilai jual dan dikonsumsi sebagai cemilan atau lauk makan yang enak.

Produk inovasi yang dikembangkan di RT adalah Basreng (Bakso Goreng) yang terbuat dari ikan asin sebagai bahan utamanya. Bakso Goreng "Basreng" merupakan produk makanan olahan khas dari daerah Bandung. Bakso goreng "basreng" berbeda dengan bakso pada umumnya. Biasanya bakso berbentuk bulat atau seperti bola dan disajikan dengan kuah yang panas. Sedangkan bakso goreng "basreng" sebagai makanan camilan atau keripik goreng yang bertekstur garing dan dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan. Basreng juga biasanya terbuat dari ayam dan ikan tenggiri, namun tim pengabdian dalam hal ini menginovasikan basreng yang berbeda yaitu terbuat dari ikan asin. Sebagaimana menurut Kotler (Anwar, 2023), inovasi produk adalah gabungan dari berbagai macam proses yang saling mempengaruhi antara yang satu dengan yang lain. Inovasi produk dapat berupa perubahan desain, komponen, dan arsitektur produk.

Permasalahan lainnya yang ditemukan yaitu pembuatan ikan asin di wilayah RT 48 diproduksi secara individu yang mayoritas merupakan istri-istri para nelayan, namun belum ada kelompok UMKM yang terbentuk secara langsung mengelola atau membuat variasi produk hasil olahan ikan asin.

UMKM adalah perusahaan kecil yang dimiliki dan dikelola oleh seseorang atau dimiliki oleh sekelompok kecil orang dengan jumlah kekayaan dan pendapatan tertentu (Sanjaya & Nuratama, 2021). Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, kontribusi UMKM terhadap PDB Nasional sebesar 60,5% (Kementerian Keuangan RI Direktorat Jenderal Perbendaharaan, 2023). Dengan adanya Kelompok Nelayan yang sudah lama terbentuk, tentu akan lebih baik jika dibentuk pula kelompok UMKM agar semakin meningkatkan kemandirian dalam perekonomian dan memberdayakan keluarga nelayan.

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, tim pengabdian menawarkan program dengan judul "Pengembangan Inovasi Olahan Ikan Asin Pada Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar". Program tersebut melibatkan kerja sama dengan Tim POKJA II Kelurahan Manggar, Kelompok Ibu-ibu Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), dan PT Pamapersada Nusantara Balikpapan sebagai pemberi dana *Corporate Social Responsibility* (CSR).

2. Bahan dan Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) sebagai berikut.

A. Persiapan

- 1) Mengunjungi Kelurahan Manggar untuk meminta izin melakukan kegiatan Pengembangan Inovasi (PI).
- 2) Mengunjungi Ketua POKJA II Kelurahan Manggar bagian koordinator UMKM untuk diarahkan kepada UMKM yang membutuhkan pendampingan.
- 3) Mengunjungi tempat rekomendasi dari Ketua POKJA II Kelurahan Manggar yaitu Kelompok Nelayan RT 48 dan melakukan observasi kegiatan di RT 48.
- 4) Mengumpulkan ide dan rancangan inovasi produk terbaru dari ikan asin dan ide merek dagang.
- 5) Melakukan diskusi dengan Tim POKJA II Kelurahan Manggar, Ketua RT 48, Kelompok Ibu-ibu PKK, dan PT Pamapersada Nusantara Kota Balikpapan mengenai program CSR.
- 6) Mengajukan proposal kegiatan Pengembangan Inovasi (PI).

B. Pelaksanaan

- 1) Membuat resep dan produk *tester* basreng ikan asin.
- 2) Membuat desain stiker kemasan produk.

- 3) Berkolaborasi dengan Tim POKJA II Kelurahan Manggar dan Kelompok Ibu-ibu PKK dalam pembentukan dan peresmian UMKM Kampung Mandiri Kelompok Nelayan RT 48.
- 4) Berkolaborasi dengan Tim POKJA II Kelurahan Manggar dan Kelompok Ibu-ibu PKK dalam pendampingan atau pelatihan membuat produk inovasi olahan ikan asin yaitu rabuk, sambal, dan bakso goreng (basreng) terhadap UMKM.
- 5) Melaksanakan kegiatan seminar kewirausahaan terhadap Pelaku UMKM dengan judul “Menghadapi Risiko dan Kegagalan Bisnis Terhadap Produk Baru UMKM”.

C. Pelaporan

Pada tahap akhir kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) adalah pembuatan laporan akhir kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) kepada pihak Kampus STIE Madani Balikpapan melalui Ketua LPPM Bidang Pengabdian Masyarakat. Tujuan pembuatan laporan akhir yaitu untuk memberi tahu atau menginformasikan bahwa kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) telah berakhir.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) dilakukan dari 24 Juli 2023 hingga 4 September 2023. Objek yang menjadi sasaran kegiatan ini yaitu Kelompok Nelayan RT 48, Kelurahan Manggar. Hasil dan pembahasan kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) adalah sebagai berikut.

A. Kunjungan pada Kelompok Nelayan RT 48

Pada tahap pertama, tim pengabdian didampingi oleh Tim POKJA II Kelurahan Manggar melakukan kunjungan langsung ke objek kegiatan PI dan melakukan diskusi dengan Ketua RT 48, serta meminta izin melakukan kegiatan Pengembangan Inovasi pada Kelompok Nelayan RT 48 untuk mengembangkan produk ikan asin. Pada tahap ini diperoleh banyak informasi mengenai adanya peluang usaha untuk meningkatkan nilai jual produk ikan asin. Sehingga bisa menambah penghasilan bagi Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar.



Gambar 1. Kunjungan pada Kelompok Nelayan

B. Demonstrasi Pembuatan Produk Olahan Ikan Asin

Setelah pembentukan Kelompok UMKM Kampung Mandiri Kelompok Nelayan RT 48, kegiatan selanjutnya yaitu melakukan pendampingan atau pelatihan membuat produk olahan ikan asin agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Tujuan pendampingan ini adalah untuk membantu UMKM dalam mengembangkan produk yang sudah mereka buat selama ini yaitu ikan asin menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

Dalam pelaksanaan pendampingan, tim pengabdian memberikan resep, mempraktikkan cara mengolah bahan dan memberikan beberapa saran agar bisa menghasilkan produk yang baik. Adapun produk olahan yang dibuat, diantaranya:

1) Sambal Ikan Asin

Pendampingan dilakukan oleh ketua Tim POKJA II Kelurahan Manggar yaitu Ibu Rita.

2) Rabuk Ikan Asin

Pendampingan dilakukan oleh ketua Tim POKJA II Kelurahan Manggar yaitu Ibu Rita.

3) Bakso Goreng (Basreng)

Pendampingan dilakukan oleh Mahasiswa STIE Madani Balikpapan yaitu Shofa, Nazhiifah, Ade Ryan, Annisa, dan Suci.



Gambar 2. Demonstrasi Pembuatan Produk Olahan Ikan Asin



Gambar 3. Hasil Produk

C. Pembuatan Desain Stiker Kemasan Produk

Desain stiker kemasan sering kali mencakup merek dagang atau elemen merek lainnya untuk memastikan bahwa konsumen dapat dengan mudah mengenali produk tersebut. Stiker ini dapat menjadi bagian penting dari strategi merek dan pemasaran produk.

Dalam praktiknya, merek dagang sering kali mencakup elemen-elemen desain yang digunakan dalam stiker kemasan produk. Kedua elemen ini bekerja bersama-sama untuk menciptakan citra merek yang kuat dan mengomunikasikan informasi yang dibutuhkan oleh konsumen. Stiker kemasan adalah salah satu alat penting dalam upaya pemasaran produk dan mempromosikan merek kepada konsumen.



(a)



(b)



(c)

Gambar 4. Desain Stiker Kemasan Produk: (a) Basreng, (b) Rabuk, dan (c) Sambal

D. Seminar Kewirausahaan

Kegiatan seminar kewirausahaan merupakan rangkaian penutup kegiatan Pengembangan Inovasi (PI) yang dilakukan di UMKM Kampung Mandiri Kelompok Nelayan RT 48. Seminar kewirausahaan dilaksanakan dengan tujuan memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan tentang kewirausahaan yang berjudul "Menghadapi Risiko dan Kegagalan Bisnis Terhadap Produk Baru UMKM". Narasumber adalah Bapak Ugroseno Damara Prasadhana Handoyo, S.E., M.S.A., AK.



Gambar 5. Seminar Kewirausahaan

E. Peresmian UMKM Kampung Mandiri Kelompok Nelayan RT 48

Setelah melakukan observasi dan memberikan demonstrasi atau pendampingan pembuatan beberapa produk olahan yang dibuat dari ikan asin, tim pengabdian bersama Tim POKJA II Kelurahan Manggar dan juga bantuan dana CSR dari PT Pamapersada Nusantara Balikpapan membentuk dan meresmikan UMKM baru di RT 48 yang diberi nama "UMKM Kampung Mandiri Kelompok

Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar". Adapun tujuan pembentukan UMKM tersebut adalah sebagai berikut.

1) Menjadi Wadah atau Kelompok Usaha Bersama

Warga Kelompok Nelayan RT 48 akan lebih mudah mendapatkan pendampingan atau pelatihan UMKM, pengawasan dan bantuan lainnya dari Kelurahan Manggar dalam mengembangkan usahanya. Selajit itu, apabila ada perlombaan produk UMKM akan lebih mudah dikoordinasikan.

2) Menjadi Kawasan Wisata

Diharapkan juga wilayah RT 48 dapat menjadi kawasan wisata yang dapat dikunjungi oleh orang-orang karena keunikan aktivitas warga Kelompok Nelayan serta keunikan produk olahan hasil lautnya.



Gambar 6. Pemberian Bantuan Alat Usaha kepada Ketua RT



Gambar 7. Foto Bersama

Ikan asin yang dikelola oleh istri-istri nelayan akan dikonsumsi dan sisanya akan dijual. Pada kegiatan pengembangan inovasi ini, tim pengabdian menginovasikan ikan asin menjadi camilan yaitu basreng. Ikan asin tidak hanya dijadikan makanan dasar saja namun dapat dijadikan makanan yang bernilai jual tinggi seperti bakso yang terbuat dari ikan asin seperti halnya di Kabupaten Kudus. Hal ini menjadi peluang bahwa ikan asin dapat dijadikan olahan lainnya melalui kegiatan Pengembangan Inovasi (PI).

Berdasarkan pengakuan dari ibu-ibu yang mengikuti proses pembuatan basreng, bahwa basreng yang terbuat dari ikan asin tidak kalah lezat dengan basreng yang dijual di luaran, rasa asinnya pun tidak seasin ikan asin dan lebih sehat jika membuat sendiri di

rumah. Basreng juga dapat dijadikan alternatif bagi anak-anak yang tidak menyukai ikan sehingga gizi dari ikan dapat terpenuhi.

Selain itu, ikan asin dapat dijadikan bakso, seperti yang dilakukan oleh mahasiswa Universitas Muria Kudus, ikan asin dikreasikan menjadi produk kuliner yang cukup menarik yaitu bakso ikan asin dan menjadi produk dengan permintaan yang cukup tinggi. Hal ini menyatakan bahwa potensi alam seperti ikan asin khususnya di wilayah Kelurahan Manggar dapat dijadikan olahan atau produk dengan nilai jual tinggi yang kedepannya mampu meningkatkan perekonomian daerah.

4. Kesimpulan dan Saran

Program pendampingan atau demonstrasi produk olahan dari ikan asin, pembuatan desain stiker, pelaksanaan seminar kewirausahaan, dan peresmian UMKM baru telah berjalan dengan baik. Antusiasme Kelompok Nelayan untuk mengikuti program sangat baik. Adanya pembentukan UMKM Kampung Mandiri Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar dapat menjadi wadah atau ruang bagi warga dan pihak Kelurahan Manggar dalam melakukan koordinasi ke depannya serta membuka jalan atau peluang usaha bagi warga untuk meningkatkan pendapatan ekonomi

Adapun saran, bagi UMKM yang baru dibentuk perlu mendapatkan pendampingan secara berkala baik dari pihak RT, Kelurahan Manggar, dan juga PT Pamapersada Nusantara Balikpapan yang telah mendukung dengan dana CSR-nya. Mahasiswa STIE Madani selanjutnya diharapkan dapat melanjutkan program pendampingan pada UMKM tersebut dan membuat inovasi produk olahan lainnya untuk membantu meningkatkan perekonomian UMKM di Kelurahan Manggar.

5. Ucapan Terima Kasih

Kegiatan Pengembangan Inovasi ini dapat berjalan dengan baik karena dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, tim pengabdian menyampaikan rasa penghargaan dan terima kasih kepada yang terhormat:

- 1) Bapak Dedy Prasetya Utama Idris selaku Lurah di Kelurahan Manggar.
- 2) Bapak Gazali selaku Ketua LPM Kelurahan Manggar.
- 3) Ibu Rita Erna selaku Ketua POKJA II atau ketua LKM/Koordinator UMKM wilayah Kelurahan Manggar.
- 4) Kecamatan Balikpapan Timur.
- 5) Bapak Banu dan Bapak Azis selaku perwakilan PT Pamapersada Nusantara Kota Balikpapan.
- 6) Bapak Sahabudin selaku Ketua RT 48 Kelurahan Manggar.
- 7) Kelompok Nelayan RT 48 Kelurahan Manggar.
- 8) Anggota kelompok 7 PI Kelurahan Manggar.

6. Daftar Rujukan

- Anwar, M. N. (2023). Pengaruh Inovasi Produk dan Penggunaan Media Sosial terhadap Keunggulan Bersaing pada Batik Dianaseberang Kota Jambi. *Skripsi Universitas Jambi*.
- Kementerian Keuangan RI Direktorat Jenderal Perbendaharaan. (2023). Dipetik September 30, 2023, dari <https://djp.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksika/ping/id/data-publikasi/artikel/3134-kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia.html>.
- Koswara, S., Mauizzati, P., Dyah, S., Anita, N. A., Yanti, K. L., Nur, A. Y., et al. (2017). *Buku Modul Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Ikan Asin*. Jakarta: Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Niaga Asia. (2023). Diakses September 30, 2023, dari [https://www.niaga.asia/prospek-dan-kualitas-perikanan-kaltim-sama-bagusnya/Niaga Asia. \(2023, September 8\). Dipetik September 30, 2023, dari https://www.niaga.asia/prospek-dan-kualitas-perikanan-kaltim-sama-bagusnya/](https://www.niaga.asia/prospek-dan-kualitas-perikanan-kaltim-sama-bagusnya/Niaga%20Asia.%20(2023,%20September%208).%20Dipetik%20September%2030,%202023,%20dari%20https://www.niaga.asia/prospek-dan-kualitas-perikanan-kaltim-sama-bagusnya/)
- Sabillah, V. S., Deby, R., & Lubis, A. (2022). Pembuatan Basreng Berbahan Dasar Ikan Tamban (*Spratelloides gracillis*) Di Desa Bogak Besar. 5, 2201–2208.
- Sanjaya, P. K., & Nuratama, I. P. (2021). *Tata Kelola Manajemen & Keuangan Usaha Mikro Kecil Menengah*. Gowa: Cahaya Bintang Cemerlang.
- Wijayanti, D. (2016). Kadar Protein dan Sifat Organoleptik Bakso Goreng “Basreng” Ikan Lele (*Clarias batrachus*) dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L*) dan Tepung Tapioka. Universitas Muhammadiyah Surakarta.