

BERWIRAUSAHA IKAN LELE MENJADI PRODUK BERNILAI GUNA PENINGKATAN PENDAPATAN PETANI DI KELURAHAN KOYA KOSO ABEPURA

Westim Ratang¹, Mery Pigome

**¹Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Cenderawasih*

ABSTRACT

Koya Koso is one of the areas located in Jayapura City which have a potential agricultural products in the form of vegetables, fruit and freshwater fish cultivation, namely catfish. One of the agricultural products found in that area is catfish which is only sold in unprocessed form. The purpose of this activity is to develop the catfish business into a value added that will increase the income of farmers in Koya Koso Abepura. Beside that, to improve the skills in processing catfish into products that are ready for sale and management knowledge to farmers in Koya Koso, Abepura. This activity held in the garden owned by farmers who generally raise catfish, Mujair, Gator fish and also gardening a corn, kale, mustard greens and others. Preparations are made by gathering the farmers who is attend this activity such as a mothers, teenagers and fathers who were working. The interviewer for this activity is Lidya Chandra, who is an entrepreneur in making catfish floss. The results of this community service related to the topic of shredded catfish training showed that there is an impact of training on making catfish floss for farmers who did not know how to manage itu in the first and wanted to try entrepreneurship in order to increase their family income and the business of farmers in Koya Koso.

Keywords: *Shredded Catfish, Entrepreneur, Product, Income*

ABSTRAK

Koya Koso merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kota Jayapura dengan potensi hasil pertanian berupa sayuran, buah dan budidaya ikan air tawar yaitu ikan lele. Salah satu hasil pertanian yang terdapat di wilayah tersebut adalah ikan lele yang oleh masyarakat hanya dijual dalam bentuk mentah dan belum diolah. Adapun tujuan kegiatan ini adalah untuk mengembangkan kewirausahaan ikan lele menjadi produk yang bernilai guna meningkatkan pendapatan petani di Koya Koso Abepura. Selain itu, untuk meningkatkan keterampilan dalam mengolah ikan lele menjadi produk yang siap dijual dan pengetahuan manajemen pada petani di Koya Koso Abepura. Kegiatan ini dilakukan di kebun koya koso milik para petani yang pada umumnya beternak dan ikan Lele, Mujair dan Gator dan juga berkebun jagung, sayur kangkung, sawi dan lain-lain. Persiapan dilakukan dengan mengumpulkan para petani yang dihadiri oleh ibu-ibu, anak remaja dan para bapak-bapak yang sedang bekerja. Narasumber dari kegiatan ini adalah ibu Lidya Chandra yang sudah berwirausaha dengan membuat abon Lele. Hasil evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terkait dengan topik pelatihan pembuatan Abon Lele menunjukkan hasil bahwa adanya dampak pelatihan pembuatan abon lele bagi petani yang awalnya belum tahu akhirnya tahu dan ingin mencoba berwirausaha guna peningkatan pendapatan keluarga dan usaha para petani di Koya Koso.

Kata Kunci: Abon Lele, Wirausaha, Produk, Pendapatan

1. Pendahuluan

Dalam era globalisasi sekarang ini tingkat persaingan semakin tinggi baik dalam mencari pekerja maupun dalam mencari peluang pendapatan. Oleh karena itu kita tidak bisa tergantung kepada pemerintah, tapi hendaknya ada keinginan untuk berwirausaha. Salah satu cara berwirausaha adalah terlebih dahulu kita harus mempunyai jiwa berwirausaha dan mempunyai motivasi untuk berwirausaha, oleh karena itu perlu adanya pelatihan kewirausahaan. Bidang usaha difokuskan pada penciptaan produk dan jasa yang diminta pasar baik pasar input

maupun pasar output dengan mengandalkan keunggulan kompetitif. Informasi dan komunikasi antar pembina dan masyarakat yang dibina haruslah lebih tepat dan terarah pada permintaan pasar dan proses dalam menjangkau pasar. Perlunya diterapkan pengawasan mitra binaan dengan ukuran-ukuran yang dapat memotivasi kearah pengelolaan bisnis secara profesional, adaptif dan responsif terhadap perubahan lingkungan. Sebagai basis penting untuk maksud tersebut, harus diupayakan tumbuhnya image dan kesadaran dari masyarakat bahwa program pembinaan yang dilakukan didasarkan atas azas manfaat secara ekonomi bukannya bersifat sosial menurut pengertian umum yang ada.

Koya Koso merupakan salah satu wilayah yang terletak di Kota Jayapura dengan potensi hasil pertanian berupa sayuran, buah dan budidaya ikan air tawar yaitu ikan lele. Salah satu hasil pertanian yang terdapat di wilayah tersebut adalah ikan lele yang oleh masyarakat hanya dijual dalam bentuk mentah dan belum diolah. Ikan yang biasanya dijual. Ikan lele memiliki nilai gizi yang tinggi, namun belum mampu diolah secara baik oleh masyarakat setempat menjadi produk dengan nilai ekonomi yang tinggi. Olehnya itu, perlu dilakukan penyuluhan ataupun pelatihan tentang pemanfaatan ikan sebagai bahan dasar pembuatan produk makanan dengan melibatkan masyarakat di koya koso sebagai subyek pelatihan sehingga mereka memiliki pengetahuan dalam mengolah ikan lele. Selain itu, kegiatan ini berfokus kepada pemberdayaan masyarakat di koya koso, khususnya kaum ibu-ibu dan remaja putri yang lebih banyak menghabiskan waktu di rumah untuk dapat memiliki keterampilan (life skill) yang dapat mendukung peningkatan ekonomi keluarga (Rijal. M, 2016).

Lele yang selama ini dikenal sebagai ikan budidaya ternyata dapat dikembangkan menjadi produk olahan seperti Lele Asap, Nugget Lele, Kerupuk Lele, Bakso Ikan Lele, kaki Naga Ikan Lele, Abon Lele, Kue Semprong, Biskuit Lele dan masih banyak lagi produk yang lain. Pengolahan ikan lele menjadi produk lain bertujuan untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap ikan lele tersebut karena tidak semua lapisan masyarakat ingin mengkonsumsi ikan lele dalam keadaan utuh (misalnya pecel lele atau lele goreng). Dengan pertimbangan tersebut di atas dan melihat karakteristik ikan lele maka sangat besar peluang untuk mengembangkan ikan lele menjadi berbagai produk olahan. Produk lain yang dapat dibuat dari ikan lele adalah kerupuk. Kerupuk adalah suatu makanan kecil yang bersifat kering, ringan dan porous yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi yang merupakan makanan khas Indonesia dan banyak digemari oleh masyarakat luas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perumusan masalah dalam kegiatan ini menekankan pada :

- 1) Bagaimana cara mengembangkan wirausahaan ikan lele menjadi produk yang bernilai guna peningkatan pendapatan petani di Koya Koso Abepura?
- 2) Bagaimana cara meningkatkan keterampilan dalam mengola ikan lele menjadi produk yang bernilai guna peningkatan pendapatan petani di Koya Koso Abepura ?

Sehingga, setelah kegiatan ini berakhir diharapkan para petani Koya Koso mampu memiliki jiwa kewirausahaan dalam mengelola ikan lele menjadi produk yang bernilai sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani di Koya Koso untuk menunjang ekonomi keluarga. Selain itu, memiliki keterampilan dalam menghasilkan produk dari ikan lele dan pengetahuan manajemen pelaku usaha kecil, sehingga bisa mencapai hasil yang optimal.

2 . Tinjauan Pustaka

2.1 Kewirausahaan

Zimmerer (2008) mendefinisikan wirausaha (*entrepreneur*) yaitu: Wirausaha adalah Orang yang menciptakan suatu bisnis baru dalam menghadapi resiko dan ketidakpastian dengan maksud untuk memperoleh keuntungan dan pertumbuhan dengan cara mengenali peluang dan mengkombinasikan sumber-sumber daya yang diperlukan untuk memanfaatkan peluang tersebut. Sedangkan menurut (Amin, 2008) Kewirausahaan merupakan sikap mental dan jiwa yang selalu aktif atau kreatif berdaya, bercrepta, berkarsa dan bersahaja dalam berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya.

Kewirausahaan dapat ditumbuhkembangkan melalui semangat, gairah ingin berwirausaha, kemampuan mengambil risiko, dan kemampuan membaca peluang. Seorang wirausaha dituntut untuk memiliki kompetensi dan pengetahuan dalam bisnis yang akan dikembangkannya. Kemampuan tersebut dimulai dari semangat dan gairah dalam berwirausaha. Kemudian seorang wirausaha harus dapat menciptakan ide baru sehingga dapat membuka peluang usaha. Selain itu, seorang wirausaha juga dihadapkan dengan berbagai macam risiko bisnis. seperti waktu, modal, dan kemampuan menginovasi usaha tersebut. Pada akhirnya seorang wirausaha adalah seseorang yang mampu melihat peluang dengan sangat jelas sebelum orang lain melakukannya.

Proses kewirausahaan menuntut kemauan untuk mengambil resiko dengan penuh perhitungan sehingga dapat mengatasi rintangan untuk mencapai kesuksesan yang diharapkan. Pada umumnya, wirausahawan menggunakan kecerdikannya untuk memanfaatkan sumberdaya yang terbatas. Sementara itu, menurut Lambing & Kuehl (dalam Aprilianty, 2012) wirausahawan adalah seseorang yang mengembangkan produk baru atau ide baru dan membangun bisnis dengan konsep baru. Dalam hal ini, menuntut sejumlah kreativitas dan sebuah kemampuan untuk melihat pola-pola dan trend-trend yang berlaku untuk menjadi seorang wirausahawan.

2.2 Kesejahteraan Keluarga

Peningkatan kesejahteraan masyarakat merupakan hakikat pembangunan nasional. Tingkat kesejahteraan masyarakat ini mencerminkan kualitas hidup dari sebuah keluarga. Keluarga dengan tingkat kesejahteraan yang lebih tinggi berarti memiliki kualitas hidup yang lebih baik, sehingga pada akhirnya keluarga tersebut mampu untuk menciptakan kondisi yang lebih baik untuk bisa meningkatkan kesejahteraan mereka (Rosni, 2012).

Kesejahteraan ekonomi keluarga adalah kepuasan yang diperoleh seseorang di dalam keluarga dalam mengkonsumsi barang yang dihasilkan dari pendapatan yang didapatnya dan terpenuhinya kebutuhan jasmani, rohani, dan ndica bagi individu, keluarga dan masyarakat dan dimana terpenuhinya kebutuhan-kebuthan dasarnya. Kesejahteraan Ekonomi sebagai tingkat terpenuhinya input secara finansial oleh keluarga. Input yang dimaksud berupa pendapatan, nilai dari keluarga,

maupun pengeluaran, sementara indikator output memberikan gambaran manfaat langsung dari investasi tersebut pada tingkat individu, keluarga dan penduduk.

2.3 Inovasi dan Kreativitas

Kewirausahaan harus mampu menciptakan ide-ide yang baik sehingga mencapai tujuan yang diinginkan dan dapat mengembangkan usahanya. Ide-ide tersebut juga mempertimbangkan pemikiran yang kreatif. Selain dengan berpikir kreativitas, seorang wirausaha juga harus memiliki ide untuk berinovasi dalam pengembangan usaha. Pada umumnya inovasi merupakan bakat khusus yang dimiliki oleh seorang wirausaha.

Tindakan untuk melakukan inovasi terhadap produk akan menghasilkan perbedaan yang jelas terhadap produk itu sendiri. Berkaitan dengan inovasi dimana inovasi merupakan kemampuan untuk menerapkan solusi-solusi kreatif terhadap masalah dan peluang tersebut. Para wirausaha dalam hal ini akan memiliki keberhasilan melalui kegiatan berfikir dan melaksanakan hal baru atau hal lama dengan cara-cara baru.

3. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan secara offline atau tatap muka. Kegiatan ini dilakukan di kebun di Koya Koso yang diikuti oleh para petani yang bertempat tinggal di Koya Koso. Kegiatan ini dilakukan di kebun agar menghindari penyebaran covid 19 dan hanya diikuti oleh 10 petani yang ada, yang diwakili oleh ibu-ibu berhubung bapak-bapak sedang bekerja di lahan masing-masing. Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan melalui kuesioner.

Metode kegiatan yang digunakan meliputi :

- 1) Ceramah Bervariasi. Metode ini akan dilakukan diawal pelatihan sebagai pengantar untuk memahami prinsip-prinsip kewirausahaan, arti penting menjadi seorang pengusaha (entrepreneur), serta bagaimana membuat sebuah perencanaan usaha.
- 2) Pelatihan Membuat Abon Lele dan Baso Lele dengan metode ini peserta pelatihan akan mempraktekkan cara membuat Abon Lele dan Baso Lele.

4. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

4.1 Kegiatan Pelatihan

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilakukan di kebun agar menghindari penyebaran covid 19 dan hanya diikuti oleh 10 petani yang ada, yang diwakili oleh ibu-ibu berhubung bapak-bapak sedang bekerja di lahan masing-masing. Tahapan persiapan kegiatan dilakukan dengan

mengumpulkan para petani yang dihadiri ibu-ibu, anak remaja para bapak-bapak yang lagi bekerja. Narasumber pada kegiatan ini adalah ibu Lidya Chandra yang sudah berwirausaha dnga membuat abon lele.



Foto 1. Pembukaan dan penjelasan terkait tujuan kegiatan dan dilanjutkan dengan doa bersama



Foto 2. Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan lele



Foto 3. Persiapan bumbu dan proses pembuatan abon lele



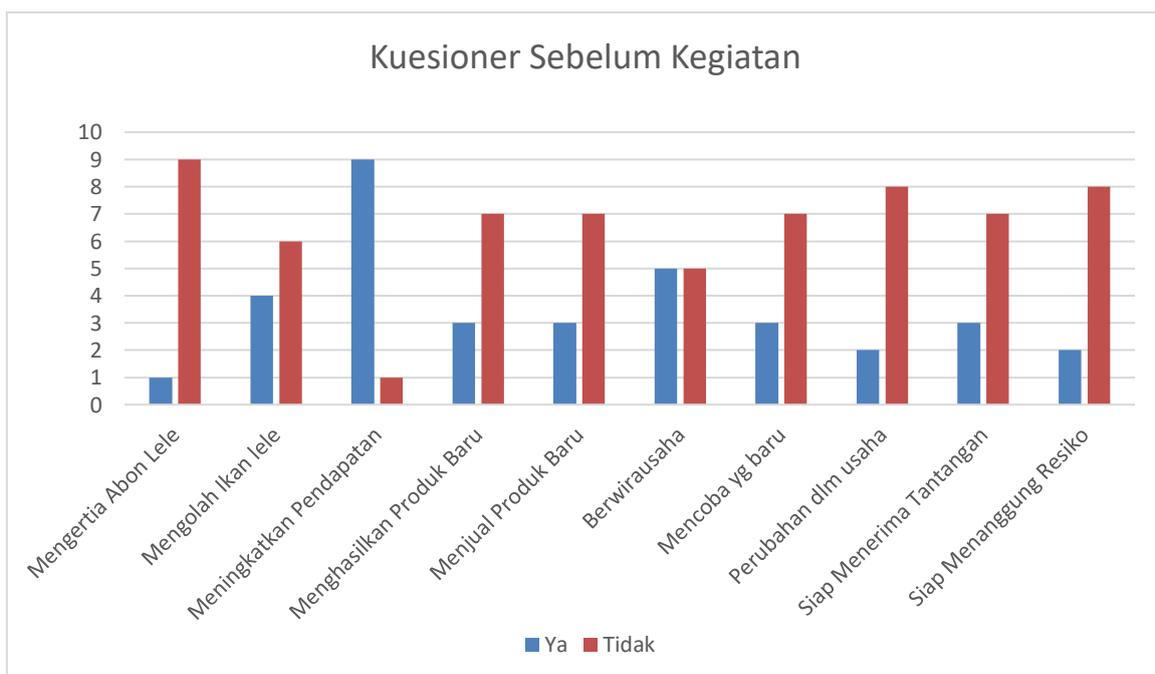
Foto 4. Setelah lele diolah dan dikemas menjadi abon lele

4.2 Pembahasan dan Evaluasi

Hasil evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terkait dengan topic Pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan Kandungan Gizi yang Tinggi, oleh-oleh Koya Koso, dari 10 petani di koya koso yang mengikuti kegiatan ada 5 poin yang dievaluasi dengan menggunakan kuesioner yaitu terkait : 1) Topik dari pembuatan abon lele, 2) Pengolahan ikan lele, 3) Dapat Meningkatkan Pendapatan, 4) Menghasilkan produk baru dari pengolahan ikan lele, 5) Menjual produk baru, 6) Mencoba berwirausaha, 7) Mencoba Produk baru, 8) Adanya perubahan dalam usaha, 9) Siap menerima tantangan, 10) Siap Menanggung resiko.

Dalam kuesioner atau daftar pertanyaan diberikan pilihan: Ya dan Tidak. Kuesioner diberikan sebelum dan sesudah kegiatan dilakukan untuk hasilnya terlihat pada gambar berikut:

Gambar 1. Kesioner Sebelum Kegiatan Pengabdian Dilakukan



Sumber : Data Diolah

Berikut disajikan penjelasan terkait gambar diatas :

- 1) Topik yang disajikan yaitu Pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan Kandungan Gizi yang Tinggi, oleh-oleh Koya Koso. Kuesioner pertama tentang pemahaman awal terkait Abon Lele. Dari 10 petani di koya koso, menunjukkan bahwa responden di Koya Koso yang memberi tanggapan sebelum melakukan kegiatan pada umumnya menjawab kurang tahu tentang Abon Lele sebesar 90% responden menjawab belum tahu tentang abon lele dan 10% responden menjawab pernah dengar tentang abon lele. Setelah kegiatan pelatihan kuesioner disebarakan lagi dan 90% responden menjawab paham akan pembuatan abon Lele, hanya 10% responden yang masih kurang paham.
- 2) Kuesioner kedua yang berisikan pernyataan mengolah ikan lele, sebelum kegiatan dilakukan 40 % responden menjawab tahu cara pengolahan ikan lele sedangkan 60% tidak tahu cara mengolah ikan lele. Setelah kegiatan dilakukan, jawaban responden adalah 80% paham cara pengolahan abon lele dan masih 20% yang kurang paham cara pembuatan abon lele.
- 3) Dengan mencoba membuat abon lele diharapkan dapat meningkatkan pendapatan, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 90% menjawab setuju dan 10% tidak, setelah kegiatan pelatihan 100% menjawab setuju dengan membuat abon lele dapat meningkatkan pendapatan.
- 4) Menghasilkan produk baru dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 30% menjawab setuju dan 70% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele, dan 20% responden belum yakin benar.
- 5) Menjual produk produk baru dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 30% menjawab setuju dan 70% tidak, setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele, dan 20% responden belum yakin benar
- 6) Mencoba berwirausaha hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 50% menjawab setuju dan 50% tidak. Setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele dan menjadi peluang berwirausaha, dan 20% responden belum yakin benar untuk berwirausaha.
- 7) Mencoba sesuatu yang baru dari hasil penen ikan lele. Hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab setuju dan 80% tidak. Setelah kegiatan pelatihan 80% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat sesuatu yang baru berupa abon lele, dan 20% responden belum yakin benar.
- 8) Adanya perubahan dalam usaha dari hasil penen ikan lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab setuju dan 80% tidak. Setelah kegiatan pelatihan, 70% menjawab setuju bahwa dengan ikan lele dapat dibuat abon lele sehingga nampak perubahan pada usaha tersebut, dan 30% responden tidak yakin adanya perubahan dalam usaha.
- 9) Siap menerima tantangan dalam berusaha, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan

menjawab 30% menjawab siap dan 70% tidak siap. Setelah kegiatan pelatihan, 70% menjawab siap menerima tantangan, dan 30% responden menjawab belum siap menerima tantangan.

10) Siap menanggung resiko akibat mencoba berwirausaha abon lele, hasil tanggapan responden sebelum mengikuti pelatihan menjawab 20% menjawab siap menanggung resiko dan 80% tidak siap. Setelah kegiatan pelatihan 60% menjawab siap menanggung resiko dengan mencoba berwirausaha abon lele namun 40% responden belum siap menanggung resiko.

5. Kesimpulan

Hasil evaluasi pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang terkait dengan topik Pelatihan pembuatan Abon Lele Rasa Tambah dengan Kandungan Gizi yang Tinggi, oleh-oleh Koya Koso, dari 10 petani di koya koso yang mengikuti kegiatan ada 10 poin yang dievaluasi dengan menggunakan kuesioner yaitu terkait dengan: (1). Topik dari pembuatan abon lele, (2). Pengolahan ikan lele, (3). Dapat Meningkatkan Pendapatan, (4). Menghasilkan produk baru dari pengolahan ikan lele, (5). Menjualan produk baru, (6). Mencoba berwirausaha, (7). Mencaoba Produk baru, (8). Adanya perubahan dalam usaha, (9). Siap menerima tantangan dan (10). Siap Menanggung resiko, hasilnya menunjukkan bahwa adanya dampak pelatihan pembuatan abon lele yang awalnya belum tahu akhirnya tahu dan mau mencoba berwirausaha guna peningkatan pendapat keluarga dan usaha para petani di koya koso.

Daftar Pustaka

- BL Goldstein, M Ick, W Ratang, H Hutajulu, JU Blesia, 2016. *Using the action research process to design entrepreneurship education at Cenderawasih University*, *Procedia-Social and Behavioral Sciences* 228, 462-469
- BL Goldstein, M Iek, W Ratang, J Blesia, 2016, *Entrepreneurship: best learning from Helm Project at Cenderawasih University*, *KnE Social Sciences* 1 (1), 3-6
- Iek Mesak, Ratang Westim, Blesia Jhon, Hutajulu Halomoan, 2016, *Kewirausahaan Teori & Aplikasi*, IPB Press
- Ratang Westim, 2011, *Kajian Pengembangan Kinerja Pelaku Bisnis Usaha Kecil Menengah (UKM) di Jayapura dan Manokwari*, Unpad Press
- Ratang Westim, 2012, *Kewirausahaan Korporasi, Orientasi Pasar, Orientasi Pembelajaran, dan Kinerja Bisnis UKM*, Unpad Press
- Ratang Westim, Tebay Vince, Syauta Jack, Marlissa Elsyhan, 2017, *Orietnasi Kewirausahaan & Pasar Perspektif Ekonomi Pertanian Jayawijaya*, Unmuh Ponorogo Press
- Yohnson. 2003. *Peranan Universitas Dalam Memotivasi Sarjana Menjadi Young Entrepreneur*, *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan* Vol. 5(2): 97 – 111.
- Zimmerer. 2008. *Kewirausahaan Dan Manajemen Usaha Kecil*, Salemba Empat, Jakarta.