

UPAYA PENINGKATAN PENDAPATAN KELOMPOK USAHA BELUT MELALUI VARIASI HASIL OLAHAN DAN KEMASAN DI GODEAN

Oleh: Sri Palupi, Siti Hamidah, dan Yuriani
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
E-mail: sripalupi5@yahoo.co.id

Abstract

The purpose of activities include: (1) develop a variation of material processed eel (nuggets, meatballs, and various flavors of snack chips made from eel); (2) participants can describe about entrepreneurship; (3) able to practice manufacturing packaging; (4) the trainees can realize on the sale price and labeling.

Implementation method began with a pre-site survey analysis needs a partner to see. After the analysis we needed to know the existence of the problems faced by partners. Of the problems we were trying to find solutions to these problems. The method used in this activity is the lecture method, discussion, and practice. To see the success of the training activities need to be evaluated. As an indicator of the success of both theoretical and practical material 80% of participants can master the training materials.

Godean eel business partners could increase the variety processed eel products (nuggets, meatballs, and various flavors of snack chips eel). Godean eel business partners could have the knowledge and understanding of entrepreneurship. Godean eel business partners could make proper and attractive packaging. Godean eel business partners was able to develop labeling that can add to the family income.

Keyword: *improvement, through variation of processing*

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Belut sudah dikenal banyak orang dan telah dimanfaatkan sebagai bahan makanan, tetapi tidak semua orang menyukai hewan yang mirip dengan ular ini. Karena itu, orang cenderung jijik untuk mengon-

sumsinya. Sebenarnya, belut merupakan sumber protein hewani yang setara dengan ikan-ikan lain dan memiliki kandungan gizi yang sangat diperlukan oleh tubuh, seperti vitamin, kalori, lemak, fosfor (Sarwono, 1990). Kandungan protein yang terkandung membuat belut memiliki rasa gurih dan lezat. Protein di

dalam belut memiliki fungsi untuk pertumbuhan, sebagai pengganti sel-sel yang rusak dalam tubuh, dan sebagai zat antibodi.

Komoditas ini memiliki peluang pasar yang cukup prospektif, terutama diorientasikan kepasar internasional sebagai komoditas ekspor. Negara-negara pengimpor belut antara lain Hongkong, Perancis, Belgia, Spanyol, Belanda, Jerman, Jepang, dan Denmark. Tidak kalah dengan pasar luar negeri, di Indonesia pun ada usaha kecil dan menengah (UKM) yang mempunyai peran yang sangat strategis dalam pembangunan ekonomi nasional. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja juga berperan dalam pendistribusian hasil-hasil pembangunan. Lapangan kerja di Indonesia 30% berada di sektor formal dan 70% di sektor non formal. Jika dilihat dari unsur sumbangan antarpelaku usaha, lapangan kerja sektor formal terdiri dari 0,55% disediakan oleh usaha besar, usaha menengah 11,01% dan usaha kecil menyumbang 18,44% dari seluruh lapangan kerja formal. Lapangan kerja non-formal sebesar 70% disediakan oleh usaha kecil yang tergolong dalam usaha mikro. Hal ini berarti usaha kecil dan menengah telah mengisi sekitar 85% dari lapangan kerja yang ada di Indonesia (PDB dan kesempatan Kerja BPS Tahun 2001).

Berdasarkan pra survey, terdapat sebagian masyarakat yang membudidayakan dan mengolah belut menjadi camilan yang lezat. Hal

ini dapat dilihat dalam lingkup mikro yang ada di pasar tradisional salah satu daerah Yogyakarta, yaitu Pasar Godean yang merupakan area publik tempat konsumen wilayah Godean dan sekitarnya mencari segala kebutuhan. Pasar Godean letaknya strategis di poros utama jalan penghubung dari wilayah Kulon Progo ke Jogja. Pasar yang ramai saat hari Pon menurut kalender Jawa ini terkenal dengan peyek belutnya. Pedagang belut tergolong dalam tingkat ekonomi di antara menengah sampai ke bawah. Hasil olahan tersebut hanya melalui proses produksi yang sederhana, yaitu hanya digoreng dengan balutan tepung. Padahal, konsumen saat sekarang mempunyai keinginan sesuatu yang berbeda sehingga masih dirasa perlu perubahan-perubahan produk. Produk yang terlihat biasa dan kurang bervariasi membuat konsumen jenuh sehingga perlu adanya produk baru.

Produk baru inilah yang diharapkan dapat menggantikan produk lama. Pengembangan produk ini dapat berupa pembuatan sosis, dendeng, bakso, ikan, nugget dan keripik belut dengan aneka rasa, seperti barbeque, keju, balado, dan sebagainya. Industri kecil yang menjadi mitra dalam kegiatan IBM ini adalah kelompok industri keripik belut yang berada di Desa Pedes Godean Sumpersari Moyudan Sleman. Usaha keripik belut tersebut dimulai tahun 2000 dan hingga saat ini menggunakan tenaga kerja warga sekitar sehingga secara otomatis dapat ber-

hasil mengangkat perekonomian masyarakat Desa Pedes Godean Sleman. Bila ditinjau dari pengadaan bahan baku belut, tidak ada kendala karena peternak belut di wilayah Godean siap memasok pada pengrajin keripik belut. Namun, karena kondisi pengetahuan dan kemampuan yang masih sederhana dan seadanya, mereka terus berusaha untuk terus memproduksi walaupun tidak bisa maksimal sehingga kadang-kadang mengalami hambatan dalam pemasaran dan kemasan.

2. Kajian Pustaka

a. Belut

Belut merupakan ikan air tawar yang mudah dikenal karena bentuknya seperti ular, badannya licin, tidak bersisik, dan tidak bersirip. Punggung belut berwarna kehijau-hijauan dan perutnya berwarna kekuning-kuningan. Giginya kecil runting berbentuk kerucut dengan bibir

berupa lipatan kulit yang lebar di sekitar mulutnya (Sarwono, 1999). Hewan air ini merupakan ikan darat yang tidak bersirip. Bentuk badannya bulat panjang dan berlendir banyak sehingga tidak mudah ditangkap, kecuali oleh mereka yang sudah mengetahui cara penangkapannya (Sundoro, 2002).

Ikan belut hidupnya di lumpur sehingga bau lumpur akan mempengaruhi produk olahan ikan ini. Untuk menghilangkan bau lumpur, perut ikan belut harus dikosongkan dengan membiarkan berada dalam air bersih yang mengalir selama satu hari (Peranginangin dan Yunizal 1992).

Komposisi gizi belut (*monopterus albus*) tidak kalah jika dibandingkan dengan sumber protein hewani lainnya. Belut memiliki kandungan protein, lemak, mineral, dan vitamin terutama vitamin A yang tinggi seperti terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Belut, Telur, dan Daging Sapi

Zat Gizi	Belut	Telur	Daging Sapi
Kalori (cal)	303	162	207
Protein (g)	14	12,8	28,8
Lemak (g)	27	11,5	14
Karbohidrat (g)	0	0,7	0
Fosfor (mg)	200	180	170
Kalsium (mg)	20	54	11
Zat besi (mg)	20	2,7	2,8
Vitamin A (SI)	1600	900	30
Vitamin B (mg)	0,1	0,1	0,08
Vitamin C (mg)	2	0	0
Air (g)	58	74	66

Sumber: Direktorat Gizi Departemen Kesehatan, 1971. Budi Santoso (2010:10)

b. Variasi Hasil Olahan Belut

Variasi hasil olahan belut merupakan salah satu cara penganekaragaman jenis produk olahan hasil perikanan dari bahan baku yang belum atau sudah dimanfaatkan dengan tetap memperhatikan faktor mutu dan gizi sebagai usaha peningkatan konsumsi produk perikanan, baik kualitas maupun kuantitas dan peningkatan nilai jualnya (Hariyani, 2006:16). Salah satu bentuk diversifikasi pengolahan dari ikan belut yaitu dalam bentuk produk nugget, bakso, dan keripik.

Nugget dibuat dari daging giling yang diberi bumbu, dicampur bahan pengikat, kemudian dicetak berbentuk tertentu, dikukus, dipotong dan dilumuri perekat tepung (*batter*), dan diselimuti tepung roti (*breadcrumb*). Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007). Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Afrisanti, 2010). Produk beku siap saji ini hanya memerlukan waktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nugget tergantung dari bahan asalnya (Astawan, 2007).

Menurut SNI-01-3819-1995 (BSN 1995b), bakso daging adalah produk makanan berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari cam-

puran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau sereal dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

c. Kewirausahaan

Kewirausahaan berasal dari kata wirausaha. Wirausaha berasal dari kata *wira* yang artinya berani, utama, mulia. Usaha berarti kegiatan bisnis komersil maupun nonkomersil. Jadi, kewirausahaan diartikan secara harfiah sebagai hal-hal yang menyangkut keberanian seseorang untuk melakukan kegiatan bisnis maupun nonbisnis secara mandiri.

Dengan demikian, kewirausahaan merupakan sikap, jiwa, semangat mulia pada diri seseorang yang inovatif, kreatif, berupaya untuk kemajuan pribadi dan masyarakat. Jadi, alangkah baiknya kalau kewirausahaan itu ada pada setiap orang, seperti guru, pegawai, pelajar, ibu rumah tangga, termasuk juga wanita petani ikan dan tidak hanya terbatas pada pengusaha saja. Kewirausahaan memiliki beberapa tujuan, yaitu meningkatkan jumlah wirausahawan yang sukses, mewujudkan kemampuan dan kemantapan para wirausahawan untuk menghasilkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat, membudayakan semangat, sikap, perilaku dan kemampuan kewirausahaan di kalangan masyarakat yang mampu, handal dan unggul serta menumbuhkembangkan kesadaran kewirausahaan yang tangguh dan

kuat. Kewirausahaan adalah semangat, perilaku dan kemampuan untuk memberikan tanggapan yang positif terhadap peluang memperoleh keuntungan untuk diri sendiri dan atau pelayanan yang lebih baik, serta menciptakan dan menyediakan produk yang lebih bermanfaat dan menerapkan cara kerja efisien, melalui keberanian mengambil resiko, kreativitas dan inovasi serta kemampuan manajemen.

Kewirausahaan mensyaratkan tiga kompetensi dasar, yaitu (1) berjiwa wirausaha (bisnis); (2) mampu *me-manage*; dan (3) memiliki kemampuan bidang yang diusahakan. Jiwa wirausaha dapat dibentuk melalui proses pembudayaan yang diintegrasikan dalam pembelajaran. Karakteristik wirausahawan adalah: 1) keinginan untuk berprestasi; 2) keinginan untuk bertanggung jawab; 3) preferensi kepada resiko-resiko menengah; 4) persepsi pada kemungkinan berhasil; 5) rangsangan oleh umpan balik; 6) aktivitas enerjik; 7) orientasi ke masa depan; 8) keterampilan dalam pengorganisasian; dan 9) sikap terhadap uang.

d. Kemasan dan Perhitungan Harga Jual

Kemasan merupakan salah satu proses yang paling penting untuk menjaga kualitas produk makanan selama penyimpanan, transportasi, dan penggunaan akhir. Kemasan yang baik tidak hanya sekedar untuk menjaga kualitas makanan, tetapi juga secara signifikan mem-

berikan keuntungan dari segi pendapatan. Selama distribusi, kualitas produk pangan dapat memburuk secara biologis dan kimiawi maupun fisik. Oleh karena itu, kemasan makanan memberikan kontribusi untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan kualitas dan keamanan produk makanan (Han, 2005).

3. Tujuan Kegiatan PPM

Tujuan kegiatan PPM ini meliputi hal-hal seperti berikut.

- a. Mengembangkan variasi olahan dari bahan belut (nugget, bakso, dan snack belut aneka rasa).
- b. Peserta dapat mendeskripsikan tentang kewirausahaan.
- c. Dapat mempraktekkan pembuatan kemasan.
- d. Peserta pelatihan dapat merealisasikan tentang harga jual dan labeling.

4. Manfaat Kegiatan PPM

1. Bagi Kelompok Sasaran :
 - a. Meningkatkan keterampilan warga pengrajin dalam memproduksi produk olahan belut dan membuat variasi hasil olahan belut serta kemasan.
 - b. Meningkatkan jiwa kewirausahaan warga pengrajin belut sehingga lebih tertata dan profesional.
2. Bagi Pendidikan
 - a. Kegiatan ini secara spesifik bermanfaat untuk mengkaji kualitas dan kuantitas produksi,

teknologi, efektifitas, efisiensi dan kajian-kajian lainnya yang terkait dengan pengembangan, khususnya dalam usaha makanan.

- b. Mengkaji bahan pertimbangan perlunya pengetahuan kewirausahaan pada semua peserta remaja putus sekolah, mengingat profesionalisme yang dikembangkan di masa datang adalah terkait dengan pengembangan industri skala kecil, menengah dan industri skala besar.
 - c. Masukan bagi para fasilitator yang berminat untuk lebih dalam pengembangan ikan.
3. Bagi Pelaksana Pengabdian pada Masyarakat
 - a. Dapat menyalurkan keterampilan yang dimiliki kepada masyarakat.
 - b. Sebagai perwujudan salah satu Tri Dharma Perguruan Tinggi yaitu Pengabdian pada Masyarakat.

B. METODE PENGABDIAN

1. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan PPM ini adalah kelompok usaha belut mitra AUREL dan INTAN. Mitra AUREL berlokasi di Desa Menulis RT 04/RW 16, Sumbersari, Moyudan, sedangkan mitra INTAN berlokasi Desa Pandeyan Sidoluhur, Godean.

2. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, dan praktek. Untuk melihat keberhasilan kegiatan pelatihan perlu dilakukan evaluasi. Sebagai indikator keberhasilan baik materi teori maupun praktek adalah bila 80% peserta dapat menguasai materi pelatihan. Di dalam proses pelatihan menggunakan peralatan dan bahan-bahan praktek.

3. Faktor Pendukung dan Penghambat

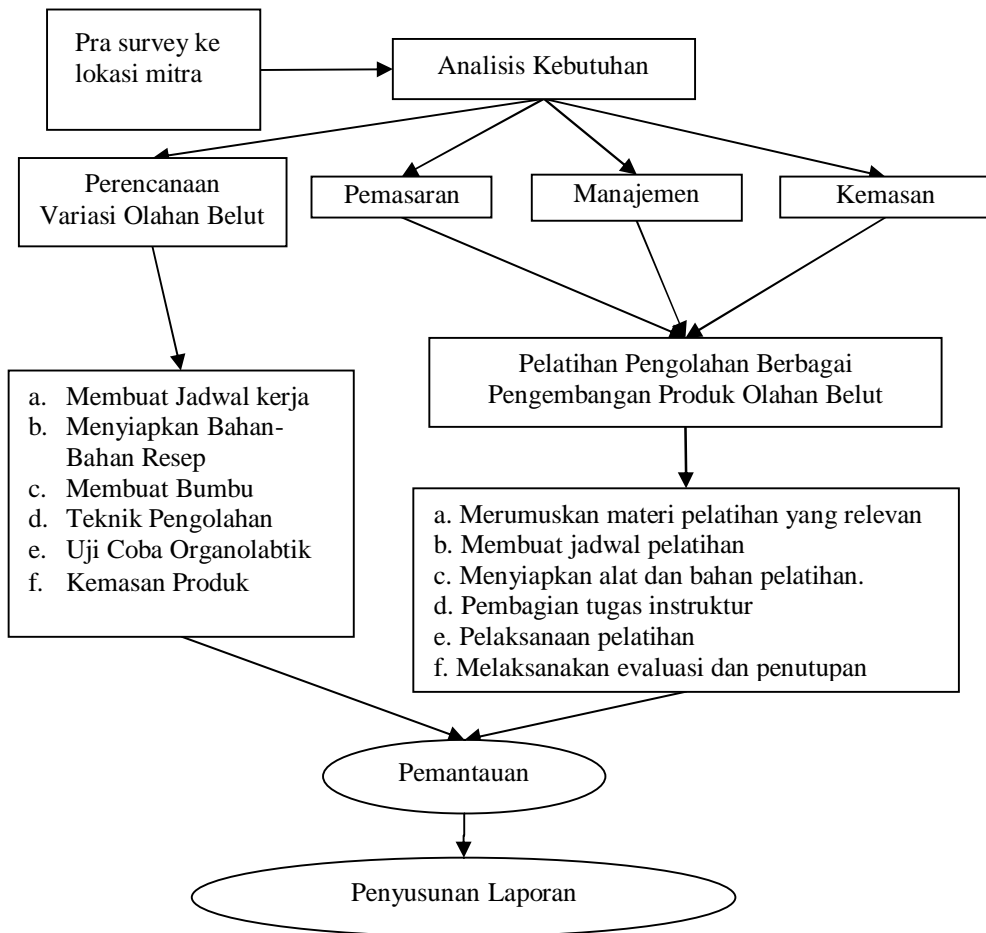
a. Faktor Pendukung

Adanya dukungan penuh dan respon positif dari kelompok pengrajin usaha belut terhadap pelaksanaan pelatihan. Penganekaragaman produk belut merupakan teknologi tepat guna yang sederhana dan mudah sehingga dapat dipelajari dan dipraktikkan di masyarakat atau rumah tangga. Produk olahan belut yang dihasilkan sangat bermanfaat bagi kesehatan dan dapat digunakan sebagai camilan /snack, industri jasa boga, serta dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomi belut.

b. Faktor Penghambat

Adanya Bulan Ramadhan dan hari raya terpaksa kegiatan variasi olahan belut dan kemasan ditunda. Selain itu, juga jarak lokasi pelatihan sekitar 30 km dari lembaga Tim Pengabdi.

4. Langkah-langkah kegiatan



Gambar 1: Diagram Alur Kegiatan PPM

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Kegiatan yang berjudul “I_bM Upaya Peningkatan Pendapatan Kelompok Usaha Belut melalui Variasi Hasil Olahan dan Kemasan di Godean” telah terlaksana dengan lancar sesuai rencana. Kegiatan pelatihan dilakukan sebanyak 4 kali.

Pertemuan pertama pada hari Sabtu, 27 Oktober 2013, acara: pembukaan, meteri sanitasi, praktek membuat nugget belut, bertempat di rumah mitra 2 (Intan). Pertemuan kedua pada hari Sabtu, 02 Nopember 2013, materi pelatihan pengemasan dan labeling, praktek membuat bakso belut, bertempat di mitra 1 (Aurel).

Pertemuan ketiga pada hari Minggu, 03 Nopember 2013, materi pelatihan pembuatan snack kripiq belut aneka rasa, kewirausahaan, bertempat di rumah mitra 1 (Intan). Pertemuan keempat pada hari Sabtu, tanggal 09 Nopember 2013, dengan acara perhitungan harga jual, analisis usaha, evaluasi dan penutupan, bertempat di rumah mitra 2 (Aurel). Kegiatan dimulai dari pukul 09. 00 sampai 13. 00 dengan pemateri Tim Pengabd: Sri Palupi, M. Pd., Dr. Siti Hamidah, Yuriani, M. Pd. Dewi Murniati, M. M., dan Andika.

Kegiatan diikuti 6 peserta wakil dari 2 Mitra, jadi masing-masing mitra mengirim 3 orang. selama kegiatan berlangsung peserta hadir tepat waktu, antusias dan penuh semangat serta berperan aktif.

2. Faktor Pendukung

- a. Adanya dukungan penuh dan respon positif dari kelompok pengrajin usaha kripiq belut terhadap pelaksanaan pelatihan.
- b. Motivasi dan semangat peserta untuk mengikuti kegiatan pelatihan sangat tinggi serta berperan aktif sehingga materi, baik teori maupun praktek dapat diterima dengan mudah.
- c. Penganekaragaman produk belut seperti Nugget belut, Bakso belut, snack kripiq belut aneka rasa merupakan tehnologi tepat guna yang sederhana, mudah, murah dan praktis sehingga mudah dipelajari, dipraktekkan di masyarakat maupun di rumah tangga.



Gambar 1. Nugget Belut



Gambar 2. Materi Pengemasan



Gambar 4. Bakso Belut



Gambar 3. Kripiq Belut

3. Faktor Pendorong

- a. Tim pengabdian adalah dosen-dosen bidang boga sehingga peng-anekaragaman produk olahan belut merupakan kegiatan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Adanya respon dan komunikasi yang baik antara peserta dan Tim Pengabdian, saling menghormati, sehingga koordinasi kegiatan dapat berjalan dengan lancar.
- c. Pelatihan variasi hasil olahan belut dan kemasan yang diselenggarakan merupakan pengayaan pengetahuan dan ketrampilan bagi mitra, juga lebih efisien mengingat bahan bakunya sama, yaitu belut.
- d. Masing-masing mitra sudah mempunyai toko yang strategis, di tepi jalan raya sehingga dapat memudahkan dalam menjual dan memasarkan hasil produksi kripik belut maupun produk baru hasil pelatihan.
- e. Peserta pelatihan mempunyai motivasi dan semangat yang tinggi serta aktif berpartisipasi dalam pelatihan, bahkan mitra masih menginginkan adanya kegiatan pelatihan teknologi tepat guna lainnya yang berpotensi bisnis.

Setelah selesai kegiatan teori maupun praktek peserta diberi kesempatan untuk mencoba membuat nugget belut, bakso belut, kripik belut aneka rasa. Lima (5) dari 6 peserta sudah dapat membuat produk dengan benar, baik rasa, bentuk, maupun teksturnya. Masih terdapat satu (1) peserta yang kurang lancar

dalam membuat produk. Jadi, dari hasil evaluasi dapat dikatakan bahwa 83% peserta sudah dapat membuat nugget belut, bakso belut, snack kripik belut aneka rasa.

4. Pembahasan Pelaksanaan Kegiatan PPM

Secara garis besar, pelaksanaan kegiatan pelatihan dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari hasil evaluasi bahwa 83% peserta sudah mampu membuat nugget belut dengan benar, rasanya enak, bentuknya baik dan teksturnya lembut.

Darisisi penyelenggaraan dapat dikatakan berhasil karena adanya pendekatan yang baik serta komunikasi timbal balik yang komunikatif, sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar tidak menemui hambatan.

Namun, meskipun ada beberapa faktor penghambat seperti pelaksanaan kegiatan yang mundur dari rencana karena bertepatan dengan bulan Ramadhan (Puasa) dan hari Raya Idul Fitri, maka kegiatan dilaksanakan setelah hari raya. Juga jarak yang cukup jauh kurang lebih 30 km dari Yogyakarta.

Kerjasama juga pembagian tugas yang baik dalam Tim Pengabdian merupakan faktor penentu keberhasilan kegiatan pelatihan ini. Dan yang tidak kalah penting dalam menentukan keberhasilan kegiatan adalah adanya dukungan dana dari DIKTI karena untuk keterlaksanaan kegiatan seperti untuk operasional,

untuk pembelian bahan, pembelian alat-alat, semua memerlukan dana yang tidak sedikit.

Sustanabelity atau keberlanjutan kegiatan hal ini sangat bergantung dari mitra. Melalui kegiatan IBM pemerintah lewat PPM UNY telah memberikan bantuan berupa: pelatihan, bantuan bahan, dan alat-alat juga diberikan sehingga diharapkan mitra dapat menyebarluaskan pengetahuan, keterampilan, pengalamannya kepada sesama pengusaha kripik belut sehingga pada akhirnya pendapatan kelompok usaha belut di Godean dapat meningkat.

D. PENUTUP

1. Kesimpulan

- a. Mitra usaha belut Godean dapat meningkatkan variasi olahan produk serta dapat membuat kemasan yang baik dan menarik.
- b. Mitra usaha belut Godean dapat memiliki pengetahuan dan pemahaman tentang kewirausahaan.
- c. Mitra usaha belut dapat membuat kemasan yang tepat dan menarik.
- d. Mitra usaha belut dapat mengembangkan labeling sehingga dapat menambah pendapatan keluarga.

2. Saran

- a. Dapat mengembangkan produk sehingga menjadi produk yang lebih kreatif dan minati konsumen.
- b. Dapat mengembangkan pangsa pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrisanti, D.W. 2010. "Kualitas Kimia dan Organoleptik Nugget Daging Kelinci dengan Penambahan Tepung Tempe". *Skripsi*. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Anonim. <http://inforesep.com/resep-abon-ikan.htm>.
- Astawan, M. 2007. *Nugget Ayam Bukan Makanan Sampah*. <http://64.203.71.11/kesehatan/news/0508/0/130052.htm>. Diakses pada tanggal 16 Desember 2013 pukul 20.10 WIB.
- Azahari, H. 2007. *Budidaya dan Pengolahan Belut*. <http://www.indosiar.com>, Diakses pada Tanggal 16 Desember 2013 pukul 20.05 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *Bakso Ikan*. SNI 01-3819-1995. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Ditlitabmas Ditjen Dikti Kemendikbud. 2013. *Panduan PPM Edisi IX*.
- Fahrudin, Lisdiyana. 1998. *Teknologi Tepat Guna Membuat Abon*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Han, Jun H. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier Ltd.

-
- Sarwono, B. 1999. *Budidaya Belut dan Sidat*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Sarwono, B. 2003. *Budidaya Belut dan Sidat, (Edisi Revisi)*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Soemanto, Wasty. 1989. *Pendidikan Wiraswasta*. Jakarta: Bina Aksara.
- Sunarlim, R. 1992. "Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan Natrium Klorida dan Natrium Tripolifosfat terhadap Perbaikan Mutu". *Disertasi*. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sundoro, SRM. 2002. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Budidaya dan Pemanfaatan Belut*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Tim Broad Based Education. 2002. *Pendidikan Berorientasi Kecakapan Hidup (Life Skill Education) Buku I dan II*. Jakarta: Depdiknas.