UKM PRODUK INOVASI BAKSO LELE UNTUK PENINGKATAN KESEJAHTERAAN USAHA MIKRO

Fauziah

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta fauziah@uta45jakarta.ac.id

Lukiyana

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta Lukiyana50@gmail.com

Rahmi Darnis

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta rahmi.darnis@uta45jakarta.ac.id

Sheila Silvia Permatasari

Universitas 17 Agustus 1945 Jakarta sheila.permatasari@uta45jakarta.ac.id

ABSTRAK

Kehadiran UKM merupakan dasar bagi pertumbuhan banyak negara di dunia, termasuk Indonesia. Dalam sepuluh tahun terakhir ini, kehadiran UKM di indonesia meningkat dengan pesat. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) tumbuh subur di sejumlah daerah. Ini terlihat dari data yang dilaporkan oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM), total UMKM di Indonesia tembus 8,71 juta unit usaha pada 2022. Kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat dalam peningkatan kesejahteraan usaha mikro bakso lele merupakan kegiatan yang mendukung UKM dalam meningkatkan perekonomian industri rumah tangga. Tujuan program Kemitraan masyarakat adalah untuk pelatihan produk olahan lele agar memiliki daya jual yang bernilai. Program pengabdian masyarakat dilakukan melalui bimbingan teknis dan pelatihan secara langsung pada mitra UKM bakso lele. Hasil luaran yang ditargetkan pengabdian masyarakat adalah terciptanya produk makanan unggulan berbasis lele dan meningkatnya perekonomian mitra Ditulis dalam bahasa Inggris yang berisi uraian tentang maksud pengembangan masyarakat, metode yang digunakan, dan hasil pengembangan masyarakat.

Kata kunci: Produk Inovasi, Peningkatan Kesejahteraan, Usaha Mikro.

PENDAHULUAN

Peran UKM dalam perekonomian suatu negara sangatlah penting. UKM

melambangkan kekuatan pembangunan ekonomi sebuah negara. Pentingnya UKM sebagian besar berkaitan dengan

E-ISSN: xxxx-xxxx

sebutan mereka sebagai tulang punggung pembangunan. ekonomi dibandingkan dengan perusahan besar, UKM memungkinkan perusahaan untuk lebih mudah beradaptasi terhadap lingkungannya. perubahan Pasca pandemic covid pembangunan ekonomi di Indonesia perlahan mulai tumbuh kembali. Oleh karena itu, keberadaan UKM. meniadi penting sebagai penggerak kewirausahaan dan pembangunan ekonomi.

UMKM merupakan usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah. Berdasarkan Undang-Undang nomor 20 Tahun 2008 usaha mikro adalah usaha produktif milik orang perorangan ataupun badan usaha perorangan dengan jumlah asset maksimal 0 sampai Rp 50 juta dan omzet total 0 sampai 300 juta. Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan oleh orang perorangan ataupun badan usaha akan tetapi bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah asset lebih dari Rp 50 juta sampai Rp 500 juta dan omzet total Rp 300 juta sampai Rp 2,5 milyar. Usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri dilakukan cabang oleh perseorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan dengan jumlah kekayaan bersih lebih dari Rp 500 juta sampai Rp 10 milyar dan omzet total Rp 2,5 milyar sampai Rp 50 menumbuhkan milyar. Dalam pertumbuhan ekonomi masyarakat UMKM memiliki kontribusi yang besar khususnya di negara-negara berkembang. Dampak yang berpengaruh menggerakkan dapat perekonomian bangsa dan mengurangi jumlah pengangguran. (1)

Kehadiran UKM merupakan dasar bagi pertumbuhan banyak negara di

dunia, termasuk Indonesia. Dalam sepuluh tahun terakhir ini, kehadiran UKM di indonesia meningkat dengan pesat. Usaha Mikro, kecil dan Menengah (UMKM) tumbuh subur di sejumlah daerah. Ini terlihat dari data yang dilaporkan oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah (Kemenkop UKM), total UMKM di Indonesia tembus 8,71 juta unit usaha pada 2022.(2)

Industri rumah tangga merupakan industri yang jumlah pekerjanya terdiri dari 1-4 orang pekerja. Pekerja yang terlibat dalam produksi merupakan anggota keluarga atau tetangga dekat. industri rumah tangga Selain itu mempunyai ciri proses teknologi sederhana dan penggunaan peralatan yang relatif sederhana. Industri rumah tangga bisa menjadi penopang perekonomian dalam rumah tangga. Pelaku industri rumah tangga pada umumnya dijalankan oleh ibu-ibu rumah tangga, karena memiliki waktu lebih fleksibel dan disesuaikan dengan kondisi para pelaku usaha. (3)

Sega **UMKM** Bakso (Sehat Keluarga) adalah usaha rumahan bakso yang berawal dari bakso sapi dan tahu bakso sehat karena tanpa menggunakan msg dan menggunakan bahan-bahan alami lainnya. Kemudiaan dengan inovasi mengolah ikan lele menjadi bakso UMKM ini berusaha memenuhi permintaan masyarakat sekitar usaha mitra. Bertempat di daerah Jelambar Jaya Jln S No.17 RT 006/006 Kelurahan Jelambar Baru Kecamatan Grogol Petamburan Kota Jakarta Barat, Usaha bakso lele berawal dari inovasi olahan ikan lele menjadi bakso untuk anak-anak yang tidak suka makan ikan. Usaha ini baru dimulai awal tahun 2023 karena banyaknya permintaan mayarakat di



Vol. 1 No. 1 2024

sekitar daerah Jelambar. Karyawan UMKM ini terdiri dari 6 orang ibu-ibu yang tinggal di daerah tersebut untuk membantu perekonomian keluarga.

Dengan alat mengolah lele secara manual menggunakan chopper dengan kapasitas 1 kg dan latihan berkali-kali agar bakso bisa kenyal, teksturnya padat dan kenyal serta enak di konsumsi, karyawan di UMKM bakso Sega tetap semangat mengerjakan bakso lele menjadi usaha yang dapat menunjang perekonomian mereka walaupun dengan peralatan yang sederhana dan seadanya.



Gambar 1: Karyawan UMKM Bakso Sega



Gambar 2: Proses pembuatan bakso lele secara manual

Permasalahan Mitra

Lele merupakan salah satu jenis ikan yang mengandung protein baik untuk kesehatan, selain harganya yang relatif murah, juga bisa didapatkan dengan mudah. Namun produk olahan lele belum banyak tersebar dimasyarakat karena minimnya pengetahuan atau edukasi dan sosialisasi olahan lele. Padahal hal tersebut dapat menjadi peluang bagi UKM produk inovasi olahan lele menjadi aneka makanan yang

dapat memiliki nilai jual yang tinggi seperti bakso lele, nugget lele, bakso tahu lele dan sebagainya.

UKM produk inovasi bakso lele berlokasi di daerah Jelambar Baru merupakan industri rumahan yang memiliki usaha rintisan olahan bakso lele yang dilakukan masih secara manual dengan alat seadanya dan dikemas masih dengan cara yang manual.

Adapun permasalahan prioritas yang dihadapi mitra UMKM Bakso Sega adalah:

- 1. Kurangnya Alat produksi yang dimiliki mitra dalam mengolah lele menjadi bakso
- 2. Kurangnya pengetahuan mitra mengolah Varian rasa bakso
- 3. Kurangnya pengetahuan Mitra dalam mengemas hasil olahan bakso lele
- 4. Mitra belum memiliki label produk bakso lele
- 5. Kurangnya pengetahuan mitra tentang pemasaran hasil olahan bakso lele
- 6. Mitra belum memilik sertifikat halal olahan bakso lele.

UKM merupakan penggerak kewirausahaan bangkitnya dan perekonomian negara, UKM lele adalah salah satunya. Minimnya pengetahuan dan edukasi mitra dalam pengolahan lele mengakibatkan kurangnya inovasi dalam membuat olahan produk berbahan dasar ikan lele. Selain karena masih manualnya alat yang dipergunakan dalam pengolahan lele, sehingga produksi yang dihasilkan sangat minim dan hanya sekitar 1 kg perhari., selain itu kemasan yang masih manual, dan pemasaran yang dilakukan masih dari mulut ke mulut dan varian rasanya belum variatif.

Dukungan kepada mitra UKM produk inovasi olahan lele tersebut dalam bentuk penyuluhan dan sosialisasi cara pengolahan lele menjadi makanan seperti bakso lele, memberikan inovasi bakso lele yang memiliki rasa yang bervariasi sehingga memiliki daya saing dan daya jual yang tinggi. Memberikan pengolahan ikan lele processor) dan alat pemisah duri lele, sehingga produksi yang dihasilkan lebih efektif dan dapat berproduksi lebih banyak. Memberikan alat pengemasan (vacuum sealer) sehingga lebih terjaga kebersihan dan lebih tahan lama, memberikan penyuluhan menggunakan alat tersebut. Selain itu, melakukan sosialisasi dalam pemasaran digital dan packing labelling serta membantu dalam mendapatkan sertifikat halal.

Setelah tim PKM melakukan survey dan observasi, maka permasalahan prioritas yang dialami UMKM Bakso Sega adalah:

- 1. Minimnya alat pengolahan bakso lele yang dimiliki mitra
- 2. Kurangnya pengetahuan mitra mengenai inovasi varian rasa bakso dari olahan ikan lele
- 3. Minimnya alat yang dimiliki mitra dalam mengemas olahan bakso sehingga dapat tahan lebih lama dan memiliki nilai jual yang tinggi
- 4. Minimnya pengetahuan mitra tentang pemasaran modern
- 5. Belum adanya sertifikat halal yang dimiliki mitra

Hasil olahan bakso dari lele masih dikemas manual atau dijual secara eceran tanpa ada label dan belum ada sertifikasi halal.

KAJIAN PUSTAKA

Ikan lele dengan nama latin Clarias gariepinus komoditas ikan yang hidup di air tawar dan banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Clarias gariepinus memiliki ciri-ciri bentuk tubuhnya yang licin, agak pipih memanjang, dan berkumis sekitar bagian mulutnya. Budidaya lele menjadi peluang usaha yang banyak dilakukan oleh masyarakat, dengan permintaan ikan lele dalam kebutuhan konsumsi terus meningkat dari tahun ketahun. Budidaya ikan lele terus meningkat, terutama setelah komoditas ini menjadi salah satu komoditas unggulan program minapolitan yang canangkan Kementerian Kelautan dan Perikanan (KKP) . (5)

Ikan lele mengandung kandungan gizi yang tinggi dan sangat bermanfaat antara lain kalori, lemak, protein, natrium, vitamin dan kandungan gizi lainnya. Olahan ikan lele juga sangat bervariasi dimasyarakat dan menjadi salah satu lauk favorit masyarakat kemudahan karena mendapatkannya dan harga yang terjangkau. Ikan lele yang memiliki protein tinggi sangat baik kesehatan yang dibutuhkan untuk tubuh selain harganya yang murah dan mudah didapatkan, juga memiliki manfaat lainnya yaitu:

- 1. Menjaga berat badan.
- 2. Menjaga kesehatan sel dan jaringan tubuh.
- 3. Meningkatkan kesehatan saraf.
- 4. Mengoptimalkan kesehatan otak.
- 5. Menjaga kesehatan jantung.
- 6. Meningkatkan kesehatan mental.
- 7. Mencegah anemia.
- 8. Meningkatkan kesehatan otot.

Ikan lele biasa dikonsumsi sebagai lauk utuh, yang diolah sebagai lele misalnya digoreng, penyet, pecel lele dan sebagainya. Produk olahan lele belum banyak tersebar dimasyarakat hal ini diakibatkan oleh berbagai faktor antara lain minimnya edukasi dan sosialisasi tentang berbagai olahan lele dan bagaimana cara diversivikasi olahan kepada masyarakat. Beberapa penelitian menyatakan bahwa divertifikasi olahan lele masih sangat minim diketahui dan dilakukan oleh masyarakat padahal inovasi ini menjadi peluang usaha masyarakat khususnya petani lele. (6)

Industri rumah tangga mampu menjadi solusi brilian di tengah kondisi perekonomian yang tidak menentu. Industri rumah tangga bagian dari jenis industri yang ada. Maka dapat dilihat bahwa UKM memberikan pengaruh cukup besar terhadap pertumbuhan perekonomian di indonesia. Inilah sebab nya mengapa diperlukan kerja sama pemerintah untuk mendukung pengembangan melalui pasar manajemen inovasi di negara-negara berkembang. (2)

Kewirausahaan merupakan sikap dan perilaku wirausaha. Wirausaha ialah orang yang inovatif, antisipatif, inisiatif, pengambil risiko dan berorientasi laba. Ini berarti kewirausahaan merupakan sikap dan perilaku orang yang inovatif, antisipatif, inisiatif, pengambil risiko dan berorientasi laba kewirausahaan merupakan suatu proses melakukan sesuatu yang baru dan berbeda dengan tujuan menciptakan kesejahteraan bagi individu dan memberi nilai tambah pada masyarakat. (4)

MATERIAL DAN METODE

Metode yang akan digunakan dalam Program Pengabdian Kepada Masyarakat yang bertema UKM Produk Inovasi Bakso Lele Untuk Peningkatan Kesejahteraan Usaha Mikro yaitu sebagai berikut:

- 1) Tempat pelaksanaan kegiatan berada di lokasi usaha yaitu di UKM Bakso Lele dengan nama Toko SEGA (Sehat Keluarga) yang berlokasi di daerah Jelambar Jaya 3 No 17 RT. 06/RW003 Jelambar Baru Kecamatan Grogol Petamburan Jakarta Barat.
- 2) Peserta kegiatan adalah pelaku usaha UKM produk inovasi Bakso Lele.
- 3) Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan dijalankan kurang lebih selama delapan bulan.
- Persiapan kegiatan dilaksanakan dalam waktu satu bulan sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di lokasi yang dituju.
- 5) Pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan memberikan sosialisasi kepada pelaku usaha dan pekerja UKM Bakso lele yang sedang merintis usaha inovasi produk olahan lele.
- 6) Pada akhir bulan September ini akan digunakan untuk proses menyusun laporan akhir dan laporan pertanggungjawaban penggunaan anggaran.
- 7) Kegiatan pengabdian ini berupa penyuluhan dan sosialisasi pengolahan produk inovasi ikan lele, pemasaran digital, pengemasan (packaging), labelling, membantu pengurusan sertifikat halal

Langkah-langkah Pengabdian Kepada Masyarakat

Langkah dan tahapan program pengabdian kepada masyarakat yang akan dilaksanakan meliputi:

1) Tahap Persiapan:

Tahap persiapan yang dilakukan untuk melaksanakan kegiatan ini adalah

- a. Survei tempat yang akan dipakai untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat
- b. Mengurus proposal dan surat perijinan di lokasi setempat.
- c. Persiapan alat-alat dan perlengkapan yang diperlukan sebelum kegiatan berlangsung.
- d. Pembelian alat untuk memproduksi olahan lele dan alat pengemasan

2) Tahap Pelaksanaan:

Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama 8 bulan dimana kegiatan sosialisasi dan penyuluhan berlangsung 4 bulan dengan durasi 1 kali dalam sebulan. Kegiatan dilaksanakan di lokasi usaha UKM Bakso lele di derah Jelambar jaya, Jelambar Baru Grogol Jakarta Barat. Persiapan kegiatan sebelum kegiatan inti dimulai. Sebelum diberikan sosialisasi atau penyuluhan di lokasi PKM, terlebih dahulu mereka mendaftar dahulu dan mengisi kehadiran. Peserta diwajibkan untuk mendaftar terlebih dahulu sebagai bukti. Setelah itu peserta diberi panduan cara pengolahan lele mulai dari mengolah ikan lele, menjadi bakso lele, mengemas sampai memberikan labelling produk yang menarik serta pemsaran digital. Dalam pelaksanaan kegiatan ini peserta

diberi arahan dan motivasi terlebih dahulu sebelum kegiatan penyuluhan dilaksanakan supaya mereka mempunyai semangat untuk lebih kreatif dan inovatif dalam membuat olahan berbahan dasar ikan lele. Acara penyuluhan ini dilaksanakan kurang lebih selama 2 jam sampai 3 jam. Kegiatan ini diharapkan bisa berjalan lancar selama 8 bulan dan mampu

menghasilkan luaran kegiatan yang diharapkan.

3) Partisipasi Mitra

Dalam hal ini partisipasi mitra yaitu

- Menyediakan tempat untuk tim dapat melakukan sosialisasi dan penyuluhan
- b. Menyiapkan peserta yang akan menjadi peserta dalam pelatihan
- c. Mitra menyediakan waktu dalam mengikuti pelatihan dan penyuluhan
- d. Mitra berperan aktif dalam kegiatan pelatihan dan menyelesaikan masalah bersama dengan tim pelaksana

HASIL DAN DISKUSI

Hasil observasi tim pengusul kepada mitra sasaran menunjukan bahwa:

Produksi yang dilakukan mitra sasaran masih menggunakan peralatan yang manual seperti menggunakan blender standar dalam menggiling ikan lele, memisahkan duri dari daging lele menggunakan pisau, mencampur adonan ikan lele dengan tepung dan bahanbahannya dengan cara diaduk masih menggunakan tangan dan produksi yang dihasilkan belum maksimal. Untuk itu dibutuhkan alat penggiling daging ikan lele sekaligus mencampur bahan-bahan lainnya, alat pembuat bakso sehingga lebih cepat dalam memproduksi bakso. Tim pengusul melakukan pelatihan dan penyuluhan cara penggunakan alat-alat tersebut.

Varian rasa bakso lele masih standar belum ada inovasi dalam membuat isian bakso dengan berbagai macam toping. Tim pengusul melakukan penyuluhan dan pelatihan membuat varian rasa bakso dan inovasi bentuk bakso

Pengemasan atau packaging bungkus bakso masih menggunakan peralatan yang sederhana, sehingga perlunya sosialisasi dan pelatihan mengenai pengemasan menggunakan alat vacuum sealer yang membuat produk lebih tahan lama dan lebih cepat dalam mengemas produk.

Labelling produk mitra masih menggunakan kertas manual sehingga kurang menarik, perlunya penyuluhan membuat labelling yang lebih menarik dan menjual

Pemasaran produk masih dilakukan secara sederhana menawarkan dari orang ke orang, perlunya dilakukan penyuluhan melakukan pemasaran digital.membuat website dan akun media sosial sehingga dapat meningkatkan penjualan.

Produk mitra belum memiliki sertfikasi halal. Tim pengusul membantu dalam pengurusan sertifikasi halal

Dalam kegiatan ini diharapkan adanya pencapaian hasil yang dapat diwujudkan melalui serangkaian program tersusun sehingga pada akhirnya dapat dihasilkan target luaran optimal sesuai dengan apa diharapkan dari kegiatan ini. Beberapa solusi yang dapat diberikan kepada kelompok sasaran kegiatan PKM adalah sebagai berikut:

- Memberikan alat pengolahan produksi bakso modern (food processor) dan alat pencetak bakso
- 2. Memberikan pelatihan pembuatan varian rasa bakso lele
- 3. Memberikan alat pengemasan modern (*vacuum sealer*)

- 4. Memberikan pelatihan pemasaran modern (digital
 - **5.** Membantu pengurusan sertifikat halal

KESIMPULAN DAN SARAN

marketing)

Untuk mengetahui seberapa berhasilnya kegiatan ini kami akan memberikan sosialisasi dalam bentuk penyuluhan secara langsung kepada peserta UKM Bakso Lele, Disamping itu masih minimnya alat pendukung dalam pengolahan baksos lele dipergunakan menjalankan untuk program karena terkendala prasarana yang kurang memadai, lokasi yang susah dicari dan terpencil. Diadakannya kegiatan penyuluhan dan sosialisasi produk inovasi bagi UKM olahan bakso lele diharapkan dapat membangkitkan perekonomian keluarga, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, sehingga mampu mandiri dan berdaya saing dan berdaya jual tinggi tinggi dalam dunia pemasaran olahan makanan berbahan dasar ikan di masa yang akan datang.

Keberlanjutan program ini antara lain:

- UMKM Bakso Sega menjadi UMKM binaan Kampus UTA 45 Jakarta
- 2. LPPM UTA 45 Jakarta menjadi pusat pelatihan pusat pelatihan manajemen dan pengelolaan UMKM Bakso Sega di Jakarta dengan melibatkan dosen, mahasiswa dan masyarakat/

DAFTAR PUSTAKA

[1] Fauziah F, Yani AS, Suryanto MH, Meningkatkan UMKM Melalui

- Ekonomi Digital di Kelurahan Pademangan Barat RW 011. J ... [Internet]. 2022;2(2):1–9. Available from: http://journal.uta45jakarta.ac.id/index.php/JPN/article/view/6569%0 Ahttp://journal.uta45jakarta.ac.id/index.php/JPN/article/viewFile/6569/2313
- [2] AMP, Evelina TY. Pengaruh viral marketing dan kepercayaan konsumen terhadap minat beli konsumen. J Manaj. 2021;13(2):157–60.
- [3] Mindhayani I, Lestariningsih S, Susianti S. PKM bagi Industri Rumah Tangga di Desa Trimulyo, Kecamatan Jetis, Kabupaten Bantul. J Ilm Padma Sri Kreshna. 2019;1(2):26–32.
- [4] Ndari RW. Pengembangan Umkm Melalui Inovasi Olahan Bakso Baru "Sate Baksocrispy Dan Pentol Tempe Kriuk" Dengan Memanfaatkan Media Sosial Serta Memberikan Edukasi Tentang Pentingnya Pola Hidup Sehat Sebagai Upaya Pencegahan Penyebaran Covid 19 Bagi Warga Kalijudan. 2021;
- [5] Sugandini D, Wahyurini E, ...
 Pemberdayaan Masyarakat
 Melalui Pembuatan Makanan
 Berbasis Lele Pada Ukm Desa
 Prima Sumberagung Moyudan
 Sleman. ... Semin Nas LPPM
 [Internet]. 2021;157–64. Available
 from:
 - http://www.jurnal.upnyk.ac.id/ind ex.php/prosidingLPPM/article/vie w/6156%0Ahttp://www.jurnal.upnyk.ac.id/index.php/prosidingLPPM/article/download/6156/3994
- [6] Putra FA. Analisis Pengembangan Usaha Pembesaran Ikan Lele

Sangkuriang (Clarias sp) di Desa Pintu Kecamatan Jenangan Ponorogo Jawa Timur. Skripsi Pogram Stud Agrobisnis Perikan Jur Sos Ekon dan Kelaut Fak Perikan dan Ilmu Ilmu Kelaut Univ Brawijaya Malang. 2017;11–2