

## **PENINGKATAN KUALITAS PRODUK DAN HIGIENITAS PROSES PRODUKSI BAGI UKM KERIPIK IKAN NILA "SARMILA" DI PURWOKERTO UTARA**

**Sumarsono, Weni Novandari**

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Jenderal Soedirman

sony798@gmail.com

### **ABSTRAK**

Kegiatan PPM Penerapan Ipteks bagi UKM Keripik Ikan Sarmila bertujuan untuk 1) Meningkatkan kualitas produk keripik ikan nila UKM Sarmila, 2) Memperpanjang daya simpan produk keripik ikan UKM Sarmila, 3) Meningkatkan higienitas proses produksi keripik ikan UKM Sarmila, serta 4) Memperluas jangkauan pemasaran produk keripik ikan UKM Sarmila. Kegiatan PPM Penerapan Ipteks dilakukan dengan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan, dengan rincian kegiatan; 1) Pendampingan peningkatan kualitas produk, dengan memberikan bantuan fasilitas produksi berupa mesin *spinner*, 2) Pendampingan peningkatan higienitas proses produksi dengan memberikan bantuan instalasi penjernih air. 3) Pendampingan pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar bagi produk keripik ikan mitra. Kegiatan PPM Penerapan Ipteks yang dilakukan memberikan manfaat bagi mitra berupa : 1) Meningkatnya kualitas produk keripik ikan mitra, 2) Bertambahnya baiknya fasilitas produksi yang dimiliki mitra, 3) Meningkatnya daya simpan produk keripik ikan mitra, 4) Meningkatnya higienitas proses produksi keripik ikan mitra dan 5) Bertambah luasnya jangkauan pemasaran produk keripik ikan mitra.

**Kata Kunci:** *kualitas produk, higienitas proses produksi, perluasan jaringan pemasaran*

### **ABSTRACT**

*PPM Activities for UKM Sarmila aims to 1) Improve the quality of UKM Sarmila products, 2) Extend the shelf life of UKM Sarmila products, 3) Improve the hygiene of UKM Sarmila production process, and 4) Expand marketing coverage of UKM Sarmila products. PPM Activities was carried out using training and mentoring methods, with details of activities; 1) Assistance in improving product quality, by providing assistance with production facilities in the form of spinner machines, 2) Assistance in improving hygiene of the production process by providing assistance with water purification installations. 3) Marketing assistance to expand market reach for partner's products. This PPM Activities provides benefits to partners in the form of: 1) Increasing the quality of partner products, 2) Increasing the quality of partners production facilities, 3) Increasing the storability of partner products, 4) Increasing hygiene of partner production process and 5) Increasing the extent of the marketing coverage of partner products.*

**Keywords:** *product quality, production process hygiene, expand network marketing coverage*

### **PENDAHULUAN**

Kabupaten Banyumas memiliki potensi budidaya perikanan darat yang menjanjikan. Hal ini didukung kondisi lahan dan kualitas dan debit air yang menunjang budidaya perikanan. Lokasi kawasan minapolitan di Kabupaten Banyumas berada di beberapa kecamatan, diantaranya Kecamatan Kedung Banteng, Kecamatan Baturraden, Kecamatan

Sumbang, Kecamatan Kembaran, Kecamatan Sokaraja, Kecamatan Sumpiuh, Kecamatan Kemrajen, Kecamatan Cilongok dan Kecamatan Ajibarang, dengan komoditas unggulan ikan gurami (Direktorat Kawasan Budidaya, DJPB,2014). Selain ikan gurami, komoditas perikanan yang banyak tersedia di Kabupaten Banyumas adalah ikan karper dan ikan nila atau dikenal juga dengan nama ikan mujair. Ikan nila merupakan jenis ikan banyak digemari oleh masyarakat, karena harganya yang relatif murah dan rasanya yang gurih. Ikan nila cukup mudah dibudidayakan dan mudah berkembang biak, sehingga mempunyai peluang bisnis yang menjanjikan. Bagi petani dan pembudidaya ikan nila, usaha ini relatif minim resiko karena daya tahan hidup ikan nila cukup baik, bahkan di kondisi air yang kurang baik.

Produk perikanan merupakan produk yang mempunyai sifat mudah busuk. Oleh karena itu, harus segera dijual dalam kondisi segar atau sebagai alternatif, dapat diolah menjadi beberapa produk diantaranya nugget, abon dan keripik ikan untuk memperpanjang masa simpan dan masa distribusinya.

Salah satu UKM yang memproduksi produk olahan berbasis ikan yang berada di wilayah kota Purwokerto adalah UKM Sarmila. UKM Sarmila, berusaha meningkatkan nilai jual produk ikan nila dengan mengolahnya menjadi keripik ikan nila. Usaha pembuatan keripik ikan ini dirintis oleh Srinarsih pada tahun 2013. Sebelum memutuskan untuk berwirausaha, Srinarsih adalah staf admin Pos Kesehatan Ikan Terpadu Dinas Peternakan dan Perikanan Kabupaten Banyumas. Berbekal pengetahuan mengenai budidaya dan pengolahan produk perikanan Srinarsih memutuskan untuk berwirausaha dengan memproduksi produk keripik ikan nila.

Dalam kegiatan produksinya, UKM Sarmila memperoleh bahan baku, berupa ikan nila segar dari daerah Beji, Parakanonje dan sekitarnya. Produksi keripik ikan nilai UKM Sarmila membutuhkan bahan baku sekitar 3 kg sampai dengan 5 kg untuk setiap kali proses produksi. Ukuran ikan nila yang digunakan sebagai bahan baku keripik adalah, ikan nila berukuran 6-8 cm atau 7-9 cm. Ukuran tersebut dirasa paling sesuai untuk keripik karena jika diolah cepat kering dan renyah. Produksi keripik ikan dilakukan setiap 2 hari sekali. Untuk setiap 1 kg ikan nila mentah dapat menghasilkan 750 gr keripik ikan nila. Produk keripik ikan nila kemudian dikemas dengan berat kemasan per 100 gram, dan dijual dengan harga Rp 13.000 per kemasan.

Sejak didirikan pada tahun 2013, usaha pembuatan keripik ikan nila menunjukkan perkembangan yang cukup menggembirakan. Produksi keripik ikan dapat diterima oleh

konsumen. Selain dipasarkan dengan sistem konsinyasi ke beberapa toko oleh oleh yang ada di wilayah Purwokerto, dalam kurun waktu setahun terakhir, produk keripik ikan nila ini mendapat permintaan dari wilayah Demak, Semarang dan Jakarta, dengan sistem penjualan secara online. Permintaan terhadap produk keripik ikan nila biasanya naik pada musim liburan.

UKM Keripik Ikan SARMILA telah menjadi mitra dalam kegiatan PPM Penerapan Ipteks pada tahun 2017. Dalam kegiatan PPM Penerapan Ipteks yang telah dilakukan, Tim memberikan pendampingan pengurusan ijin PIRT, sehingga saat ini UKM telah memiliki sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dari Dinas Kesehatan Kabupaten Banyumas dengan nomor P.IRT. No. 2023320012364-22. Selain itu, untuk menjamin kualitas kesegaran dan kebersihan bahan baku dan meningkatkan efisiensi produksi, Tim PPM Penerapan Ipteks memberikan bantuan fasilitas produksi berupa freezer, kompor dan kontainer. Untuk meningkatkan kemampuan UKM dalam melakukan manajemen usaha, Tim juga memberikan pendampingan manajemen usaha sederhana. Materi yang diberikan diantaranya adalah cara pencatatan biaya dan jumlah produksi, pencatatan transaksi penjualan harian serta cara perhitungan HPP untuk menentukan harga jual.

Usaha keripik ikan SARMILA saat ini mulai berkembang. Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik UKM Sarmila, masih terdapat permasalahan yang dihadapi oleh UKM Sarmila dalam pengembangan usahanya, diantaranya adalah:

### **1. Belum optimalnya daya simpan produk keripik ikan mitra**

Seiring dengan perkembangan usaha, kapasitas produksi keripik ikan mitra juga semakin bertambah. Sebelum mendapat pendampingan dari Tim PPM Penerapan Ipteks Unsoed, kapasitas pengolahan produksi mitra  $\pm 80 - 90$  kg ikan mentah per bulan, saat ini UKM mampu mengolah  $\pm 100 - 120$  kg ikan mentah per bulan. Dari rata-rata  $60 - 70$  kg keripik ikan per bulan, saat ini mitra mampu menghasilkan  $75 - 90$  kg keripik ikan per bulan. Namun sayangnya, fasilitas produksi yang dimiliki mitra saat ini belum mampu mengimbangi kenaikan dari kapasitas produksi keripik ikan yang dihasilkan.

Salah satu fasilitas produksi yang sangat penting dalam produksi keripik ikan adalah mesin spinner. Mesin spinner yang dimiliki saat ini sudah digunakan mitra kurang lebih 4 tahun, sejak tahun 2013, yaitu pada awal mitra memulai kegiatan usaha keripik ikan ini.

Kondisi mesin spinner mitra saat ini sudah kurang layak untuk dipakai karena berlubang di beberapa bagian, sehingga proses penyaringan minyak dengan menggunakan mesin spinner ini sudah tidak optimal.



Gambar 1. Kondisi eksisting mesin spinner mitra

Kondisi mesin spinner yang digunakan saat ini sangat berpengaruh pada kualitas produk, terutama pada kadar minyak dari keripik ikan yang dihasilkan. Masih tingginya kadar minyak berpengaruh pada kualitas daya simpan keripik. Pada kondisi penyaringan minyak maksimal, daya tahan keripik bisa mencapai 6 bulan, tanpa mengalami penurunan kualitas. Dalam kondisi mesin spinner yang saat ini dimiliki dalam jangka waktu 4-5 bulan produk sudah mengalami penurunan kualitas, yaitu produk keripik menjadi melemas dan berbau sedikit tengik.

## **2. Perlunya meningkatkan higienitas dalam proses produksi mitra**

Proses pembuatan keripik ikan, dimulai dengan proses pemfiletan dan pembersihan ikan nila segar. Dalam proses pembersihan ikan dibutuhkan air bersih untuk membersihkan ikan yang sudah difillet sehingga siap untuk dimasak. Masalah yang dihadapi mitra adalah, kualitas air yang digunakan saat ini dianggap masih kurang baik. Mitra menggunakan air sumur pompa, namun air yang diperoleh masih keruh dan kadang berbau tanah. Untuk meningkatkan kebersihan dan higienitas produksi keripik ikan ini, mitra membutuhkan bantuan instalasi penjernih air sederhana. Dengan dimilikinya instalasi penjernih air diharapkan kualitas air yang diperoleh menjadi lebih baik, dan kualitas produk keripik ikan yang dihasilkan juga meningkat.

## **3. Masih terbatasnya jaringan pemasaran produk keripik ikan mitra**

Seperti terlihat pada profile mitra, produk keripik ikan SARMILA telah dipasarkan di beberapa toko oleh oleh, diantaranya Jenang Jacket Mersi (Bapak Salimi), Toko Jacket Asli

Mersi, Toko Kedungjati, Toko Aneka Sari, Toko Sawangan 1, Toko Niki Asli, Toko Panen Raya, Toko Sopana, dan Toko Gethuk Goreng Eka Sokaraja. Belum luasnya pemasaran salah satunya disebabkan oleh belum dimilikinya ijin PIRT, sehingga banyak retail yang belum mau menerima produk UKM Sarmila.

Saat ini, melalui pendampingan yang dilakukan pada tahun 2017, produk keripik ikan SARMILA telah memiliki ijin PIRT. Dengan dimilikinya ijin PIRT ini maka Tim akan melakukan pendampingan untuk meluaskan jangkauan pasar bagi produk mitra.

## **METODE PENELITIAN**

Kegiatan PPM Penerapan Ipteks dilakukan dengan menggunakan metode pelatihan dan pendampingan, dengan rincian kegiatan sebagai berikut :

1. Pendampingan peningkatan kualitas produk, dengan memberikan bantuan fasilitas produksi berupa mesin *spinner*
2. Pendampingan peningkatan higienitas proses produksi dengan memberikan bantuan instalasi penjernih air.
3. Pendampingan pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar bagi produk keripik ikan mitra.

Khalayak sasaran dalam kegiatan PPM Penerapan Ipteks ini adalah pemilik dan karyawan UKM Keripik Ikan Nila Sarmila, yang beralamat di Jl. Gunung Cerme RT 09/ RW03 Kelurahan Bobosan, Kecamatan Purwokerto Utara.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan PPM Penerapan Ipteks dilaksanakan dalam jangka waktu 6 bulan. Hasil dari masing masing kegiatan adalah sebagai berikut :

1. Pendampingan peningkatan higienitas proses produksi dengan memberikan bantuan instalasi penjernih air.

Permasalahan mitra terkait dengan higienitas proses produksi adalah kualitas air yang kurang memenuhi standar kesehatan dalam produksi pangan. Mitra menggunakan air sumur yang keruh dan berbau tanah. Hal ini ikut berdampak pada kualitas keripik yang dihasilkan. Dalam kegiatan PPM Penerapan Ipteks ini, Tim memberikan bantuan instalasi

penjernih air (filter air). Berikut ini rincian kegiatan dalam pengadaan instalasi penjernih air bagi UKM :

- a. 8 Juli 2018, instalator melakukan survey ke rumah mitra untuk mengambil sampel air. Sampel air yang diambil kemudian di uji TDS untuk menentukan media filter yang tepat untuk digunakan untuk mengatasi permasalahan kualitas air yang dihadapi mitra.
  - b. 9 Juli 2018 dilakukan proses pemasangan filter air. Proses pemasangan dilakukan selama sehari. Proses penjernihan air dengan menggunakan filter air adalah sebagai berikut :
    - Air dari sumur dipompa ke tangki air, , kemudian disaring dengan sandfilter yang berisi pasir aktif
    - Air dari sandfilter disaring lagi dengan resin filter dan spons filter, setelah itu baru didistribusikan ke keran keran air
    - Dengan menggunakan filter air, diperoleh air sumur yang jernih dan tidak berbau
2. Pendampingan peningkatan kualitas produk, dengan memberikan bantuan fasilitas produksi berupa mesin *spinner*

Fasilitas produksi berupa mesin spinner dibutuhkan mitra karena mesin spinner yang dimiliki mitra sudah tidak layak lagi untuk digunakan. Dengan adanya mesin spinner baru maka kadar minyak dalam produk keripik ikan nila yang dihasilkan mitra dapat berkurang, sehingga kualitas produk keripik ikan nila yang dihasilkan menjadi lebih baik dan daya simpan produk menjadi lebih lama.



Spinner lama

Spinner baru

3. Pendampingan pemasaran untuk memperluas jangkauan pasar bagi produk keripik ikan mitra.
  - a. Pendampingan diversifikasi produk mitra

Selain keripik ikan nila sebagai produk utama dari UKM Sarmila, saat ini UKM Sarmila juga memproduksi jamur crispy meskipun dalam kapasitas yang masih terbatas. Adanya diversifikasi produk ini dapat memperluas segmen pasar bagi produk keripik olahan mitra.

b. Pendampingan perbaikan kemasan produk mitra

Produk keripik mitra sebelumnya menggunakan kemasan sederhana. Saat ini produk mitra sudah menggunakan kemasan yang jauh lebih menarik, yaitu dengan menggunakan kemasan *standing pouch*. Dengan kemasan ini, selain dapat lebih menjaga kualitas produk keripik, juga dapat meningkatkan nilai produk keripik ikan nila dan jamur crispy di mata konsumen. Jika sebelumnya produk keripik ikan nila per 250 gram dijual dengan harga Rp 13.000,00 maka dengan kemasan yang baru, produk keripik ikan nila dapat dijual dengan harga Rp 17.000,00 per 250 gram.

c. Pendampingan perluasan jangkauan pemasaran produk mitra

Dengan dimilikinya ijin PIRT yang diperoleh dari kegiatan PPM Penerapan Ipteks di tahun 2017, perbaikan kemasan, dan peningkatan kualitas produk yang dihasilkan, jangkauan produk mitra saat ini menjadi lebih luas. Melalui jaringan pemasaran yang dirintis mitra dengan memanfaatkan media sosial, keripik ikan nila produksi mitra sudah dipasarkan hingga Semarang, Malang, Kupang, bahkan Kalimantan Barat, meskipun dalam jumlah yang masih terbatas. Sementara produk jamur crispy yang dihasilkan masih dipasarkan di wilayah Purwokerto dan sekitarnya karena kapasitas produksi yang masih terbatas.

## **SIMPULAN**

Seluruh kegiatan PPM Penerapan Ipteks yang direncanakan dapat berjalan dengan baik dan lancar dan memberikan hasil yang memuaskan bagi mitra. Berikut ini adalah hasil pelaksanaan kegiatan PPM Penerapan Ipteks yang telah dilakukan :

1. Fasilitas produksi mitra bertambah baik.
2. Kualitas produk mitra bertambah baik. Setelah pelaksanaan kegiatan PPM, Kadar minyak berkurang secara signifikan. Dengan menggunakan spinner baru, untuk setiap 10 kg jamur crispy dapat ditiriskan minyak sebanyak 0,5 liter. Sementara untuk setiap 10 kg keripik ikan nila, dapat ditiriskan minyak sebanyak 0,3 liter.

3. Daya simpan produk bertambah. Sebelum kegiatan PPM, daya simpan produk mitra hanya berkisar 5 bulan, kemudian produk akan berkurang kualitasnya. Sementara setelah pelaksanaan kegiatan PPM, daya simpan produk jamur crispy 3 bulan lebih lama dibanding sebelumnya, sedangkan daya simpan produk keripik ikan nilai 4 bulan lebih lama dari sebelumnya
4. Kualitas air bertambah baik. Sebelum pelaksanaan kegiatan air yang digunakan dalam proses produksi keruh dan berbau tanah. Setelah digunakan filter air, air yang dihasilkan jernih dan tidak berbau.
5. Diversifikasi produk mitra bertambah. Sebelum pelaksanaan kegiatan PPM, mitra hanya memproduksi keripik ikan nila saja. Setelah pelaksanaan kegiatan mitra dapat menambah satu jenis produk lagi, yaitu jamur crispy.

Jangkauan pemasaran produk mitra bertambah. Sebelum pelaksanaan kegiatan PPM, produk mitra hanya dipasarkan di daerah Purwokerto dan sekitarnya. Saat mitra telah dapat meluaskan jangkauan pemasarannya sampai ke Semarang, Malang, Kupang, dan Kalimantan Barat

## **DAFTAR PUSTAKA**

Direktorat Kawasan Budidaya, DJPB,2014