

## **PENGEMBANGAN EKONOMI KELOMPOK MASYARAKAT DI MASA PANDEMI COVID 19 MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN IKAN MAS DI MUSTIKA JAYA, BEKASI**

**Atika Rahmi, Rizal Indra Tjahya**

Atika Rahmi, Rizal Indra Tjahya  
*atika.rahmi@ibm.ac.id*

### **Abstract**

Service is an activity that can benefit the community. service carried out with students by providing knowledge and training regarding the manufacture of processed carp. economic development of this community group It will help the community in developing their business in order to create a creative economic community. This service is on target.

*Keywords: Creative economy, goldfish management.*

### **Abstrak**

Pengabdian merupakan suatu kegiatan yang dapat bermanfaat bagi masyarakat . pengabdian yang dilakukan Bersama mahasiswa dengan memberikan pengetahuan dan pelatihan mengenai pembuatan olahan ikan mas . pengembangan ekonomi kelompok masyarakat ini Akan membantu masyaata dalam mengembangkan usaha demi menciptakan masyarakat ekonomi kreatif.pengabdian ini sesuai sasaran.

*Kata kunci: Ekonomi kreatif, peneglolaahan ikan mas.*

### **PENDAHULUAN**

Tahun 2020 menjadi awal terguncangnya ekonomi di Indonesia. Slah satu dampak yang terjadi akibat wabah covid adalah emnurunya aktivitas ekonomi di masyaarakat. Banyak nya pengangguran dan masalah – masalah yang terjadi di kalangan masyarakat yang berhubungan dnegan masihh belumstabilkan tingkat ekonomi masyarakat secara menyeluruh. Berikut solusi yang ditawarkan oleh para tim pengabdi yaitu dengan memberikan pelatihan pengembangan ekonomi kretaive dengan pengelolaan produk olahan ikan mas. Salah satu kelurahan yang menjadi tempat kegiatan PkM dari Prodi Akuntansi adalah Kelurahan Mustika Jaya, yaitu di Perumahan

Mutiara Gading Timur Rt.003 Rw.031. Dengan pengembangan ekonomi kelompok masyarakat melalui diversifikasi produk olahan ikan mas yaitu dengan memanfaatkan ikan mas mati segar yang ada di Distributor & Supplier ikan mas Al-Rafi.Berdasarkan survey dan wawancara, Distributor & Supplier ikan mas Al-Rafi didirikan pada tahun 2017 dan mempunyai jumlah Karyawan sebanyak 3 orang. UMKM ini menerapkan gaya berbisnis B2B yaitu hanya sebagai perantara antara Produsen dengan Konsumen. Distributor & Supplier ikan mas Al-Rafi ini hanya membeli ikan hidup dari petani yang daerah pembeliannya berada di waduk Cirata, waduk Jatiluhur, dan Subang,Kemudian ikan

mas tersebut dijual kembali hidup-hidup ke Pemandangan dan Pasar, kira-kira sebanyak 6 ton ikan mas bisa terjual tiap minggunya. Dikarenakan perjalanan Pengiriman yang terlalu jauh dari waduk ke Distributor & supplier ikan mas Al-Rafi, pasti selalu ada ikan yang mabok atau mati segar, karena di UMKM ini hanya menjual ikan mas yang hidup, ikan yang mati segar atau mabok tidak laku untuk dijual di pemandangan/pasar, kalau dijual diluar pemandangan/pasar harganya jatuh. Dikarenakan Ikan merupakan bahan makanan yang lebih cepat mengalami pembusukan, maka sebelum ikan mas itu busuk, owner pada UMKM

ini memutar otak supaya ikan mas yang mati segar itu bisa dimanfaatkan dan bisa memiliki nilai jual, maka Owner UMKM ini memiliki ide dengan mengelola ikan mas mati menjadi kripik ikan mas. Penjualan kripik ikan mas cukup berkembang bahkan pengirimannya sampai luar kota. Seiring berjalannya waktu, UMKM ini tidak menjual kripik ikan mas lagi/berhenti beroperasi, dikarenakan adanya masalah internal karyawan dan kurangnya SDM. Dengan adanya kegiatan pengabdian yang dilakukan maka dapat membantu membuat ekonomi kreatif di kelurahan mustika dengan mengelola ikan mas.

### Metode Yang Dilakukan

Deskripsi Kegiatan	Keterangan
Tujuan	Pemanfaatan bahan sisa ikan mas yang mati segar dari UMKM Distributor & Supplier Ikan Mas Alrafi.
Manfaat	Menambah pengetahuan / keahlian baru Menjadi ide bisnis baru
Sasaran	Mahasiswa/I IBM
Waktu	06 Maret 2021
Tempat	Perumahan Mutiara Gading Timur blok L6 RT 003/031 Kec. Mustika Jaya
Jumlah Peserta	8 orang
Sambutan Peserta	Antusias, 6 orang mahasiswa/I IBM dibantu dengan 2 pemilik usaha Distributor & Supplier ikan mas Alrafi. Owner menawarkan tempatnya kepada kami untuk dijadikan tempat praktek atau melakukan eksekusi di sana dalam pembuatan diversifikasi produk olahan ikan mas dan sekaligus turut membantu dalam proses pengolahannya.
Peran Mahasiswa	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Membersihkan ikan mas, Memfillet &amp; memotong daging ikan mas</li> <li>- Melakukan proses pembumbuan</li> <li>- Melakukan proses penggorengan</li> </ul>
Biaya	Biaya Bahan Baku Rp. 13.500 Sabun Cuci Rp. 12.500 Biaya Konsumsi Rp. 133.000 <p style="text-align: right;"><b>Total Rp. 159.000</b></p>
Sumber Dana	Anggaran KKN IBM

Jumlah Jam	10 jam
Hasil yang Dicapai	Telah membuat diversifikasi produk olahan ikan mas,yaitu dendeng,stik dan kripik.
Faktor Pendukung	Keikutsertaan keluarga owner dalam membantu proses pengolahan/pembuatan diversifikasi produk olahan ikan ikan mas.
Faktor Penghambat	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adanya kesalahan teknis saat memfillet dan memotong daging ikan mas, menyebabkan tidak terlalu krispi saat dimakan.</li> <li>- Kurangnya alat yang memadai seperti mesin spinner untuk mengeringkan produk dari kelebihan minyak setelah proses penggorengan.</li> </ul>
Cara mengatasi	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Daging ikan mas perlu ditipiskan lagi pada pengolahan/pembuatan ikan mas selanjutnya.</li> <li>- Menggunakan tissue kering untuk menyerap kelebihan minyak pada diversifikasi produk olahan ikan mas.</li> </ul>
Deskripsi Kegiatan	<p>Pada tanggal 06 Maret 2021,Sebelum melakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK,Mahasiswa IBM kelompok 4 melakukan Praktek terlebih dahulu dengan membuat Diversifikasi produk olahan ikan mas,seperti kripik,stik dan dendeng.</p> <p>Pengolahan ikan mas dimulai dengan menyiapkan ikan mas yang mati segar dari Distributor &amp; Supplier Ikan Mas Alrafi serta pembelian minyak goreng, tepung beras, penyedap rasa, bawang merah, bawang putih, dan garam.</p> <p>Cara pengolahannya adalah dengan terlebih dahulu memfillet daging ikan mas yaitu memisahkan bagian daging dengan tulang dan kepalanya, kemudian dilanjutkan dengan pemotongan menjadi lebih kecil sesuai dengan bentuk yang diinginkan, lalu pembumbuan dengan bawang merah, bawang putih dan garam.</p> <p>Dilanjutkan dengan membuat adonan kedua yaitu campuran tepung beras dengan penyedap rasa dan air secukupnya.</p> <p>lalu digoreng di minyak panas selama 2 kali penggorengan.</p>

#### HASIL PEMBAHASAN

No	Tanggal	Program Kerja	Rincian Kerja
1.	06-03-2021	Praktek Membuat Diversifikasi Produk Olahan Ikan Mas	Sebelum melakukan pelatihan kepada ibu-ibu PKK,Mahasiswa IBM kelompok 4 melakukan Praktek terlebih dahulu dengan membuat Diversifikasi produk olahan ikan mas,seperti kripik,stik dan dendeng.
2.	11-03-2021	Mengelola ikan mas bersama ibu-ibu-ibu-ibu PKK	Melatih ibu-ibu pkk dengan membuat Diversifikasi produk olahan ikan mas,seperti dendeng,stik dan kripik.

3.	13-03-2021	Penyuluhan kepada ibu-ibu PKK	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penyuluhan tentang pengolahan ikan menjadi diversifikasi produk</li> <li>2. Penyuluhan tentang Packaging/labelling.</li> <li>3. Penyuluhan Digital Marketing</li> <li>4. Penyuluhan Pelaporan Keuangan sederhana</li> </ol>
----	------------	-------------------------------	---

Keterkaitan masalah dengan solusi yang ditawarkan



Dengan adanya olahan ikan mas yang diolah menjadi keripik dan steak ikan maka akan menambah pengetahuan dan pemahaman mengenai olahan ikan yang nantinya akan menambah income dan pembentukan ekonomi kreative.



## **KESIMPULAN**

Pemanfaatan bahan sisa ikan mas yang mati segar atau teler dari UMKM Distributor & Supplier Ikan Mas Alrafi, bertujuan untuk menciptakan peluang usaha agar masyarakat dapat lebih kreatif dalam melihat peluang untuk menambah penghasilan, Oleh karena itu, Pada kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Rt.003 Rw.031, kelompok 4 mengajak ibu-ibu PKK untuk berpartisipasi mengikuti Penyuluhan dan pelatihan, seperti penyuluhan tentang pengolahan ikan mas menjadi diversifikasi produk (kripik, stik dan dendek), pelatihan membuat diversifikasi produk olahan ikan mas (kripik, stik dan dendeng), penyuluhan packaging/labeling, penyuluhan digital marketing dan penyuluhan pelaporan keuangan sederhana.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terimakasih pada MUHAMMADIYAH BEKASI telah memberikan banyak bantuan pada tim pengabdian, semoga kedepannya INSTITUT BISNIS MUHAMMADIYAH BEKASI dapat terus dapat menghasilkan inovasi – inovasi untuk pengembangan masyarakat di Bekasi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

<https://cookpad.com/id/resep/5228781-keripik-sisik-ikan-mas>