

**Peningkatan Ketrampilan Nutripreneur Melalui Pelatihan
Kewirausahaan Produk Ikan Cakalang (*Katsuwonus Pelamis*)
*Improving Nutripreneur Skills Through Entrepreneurship Training for
Skipjack Fish Products (*Katsuwonus Pelamis*)***

Sanya Anda Lusiana^{1*}, Endah Sri Rahayu², Maxianus K Raya³, Dorci Nuburi⁴
^{1,2,3,4}Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Jayapura, Jayapura, Indonesia

Abstract

The quality of a person's soft skills as a member of the community is believed to be the key to success so that the educational process is not only seen from the side of hard skills (knowledge and understanding or scholarship). Soft skills that need to be nurtured are leadership, communication, tolerance and even self-reliance skills such as entrepreneurship. The Department of Nutrition is a vocational institution that is required to produce graduates who are qualified, professional, competitive in the global market and can create job opportunities. Efforts are made to achieve these goals, of course, graduates should have a high entrepreneurial or entrepreneurial spirit in order to be able to apply all the knowledge gained, especially in the field of nutrition so that they can take part as actors in marketing nutritional products. One source of nutrition that is rich in protein content is fish. Indonesia's fisheries and marine resources have enormous potential and have not been properly and sustainably utilized. One of the fish that has a high economy is skipjack tuna, which is the dominant capture fishery product in South Jayapura, Jayapura City. The natural growth rate of Skipjack species is higher than that of Tuna species. The purpose of the activity is to produce skipjack chili sauce, skipjack nuggets, skipjack meatballs and skipjack crackers. The training and mentoring activities were carried out for 9 months (March – November 2021) followed by 9 students and 1 alumni. This is the first step to create nutripreneurs who are capable of entrepreneurship in the field of nutrition.

Keywords: skipjack, entrepreneurship, student, training

Abstrak

Kualitas softskill seorang sebagai anggota masyarakat diyakini merupakan kunci kesuksesan sehingga proses pendidikan tidak hanya dilihat dari sisi hardskill (pengetahuan dan pemahaman atau keilmuan). Penguasaan softskill yang perlu dipupuk yaitu kepemimpinan, komunikasi, toleransi dan bahkan keterampilan kemandirian seperti kewirausahaan (enterpreneurship). Jurusan Gizi merupakan institusi vokasional dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas, profesional, bersaing dipasar global dan dapat menciptakan peluang kerja. Upaya yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut tentunya lulusan hendaknya mempunyai jiwa entrepreneur atau wirausaha yang tinggi guna dapat mengaplikasikan semua ilmu yang diperoleh khususnya dibidang gizi sehingga dapat berkiprah sebagai pelaku pemasaran produk gizi. Salah satu sumber gizi yang kaya akan kandungan protein adalah ikan. Sumberdaya perikanan dan kelautan Indonesia memiliki potensi sangat besar dan belum dimanfaatkan secara benar serta berkelanjutan. Salah satu ikan yang memiliki ekonomi tinggi adalah ikan cakalang, merupakan produk perikanan tangkap yang dominan di Jayapura Selatan Kota Jayapura. Tingkat pertumbuhan alami spesies Cakalang lebih tinggi dibandingkan dengan spesies Tuna. Tujuan kegiatan menghasilkan produk sambal cakalang, nugget cakalang, bakso cakalang dan kerupuk cakalang. Kegiatan pelatihan dan pendampingan dilakukan selama 9 bulan (Maret – November 2021) diikuti 9 orang mahasiswa dan 1 orang alumni. Hal ini merupakan langkah awal untuk menciptakan nutripreneur yang mampu berwirausaha dalam bidang gizi.

Kata Kunci: ikan cakalang, kewirausahaan, nutriprenneur, pelatihan

*Penulis Korespondensi:

Sanya Anda Lusiana email: sanyagizijayapura@gmail.com



This is an open access article under the CC-BY license

PENDAHULUAN

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatatkan jumlah pengangguran di Indonesia hingga Februari 2019 sebanyak 6,82 juta orang. Pengangguran terdidik di Indonesia masih tinggi (Badan Pusat Statistik, 2020). Kualitas *softskill* seorang sebagai anggota masyarakat diyakini merupakan kunci kesuksesan sehingga proses pendidikan tidak hanya dilihat dari sisi *hardskill* lulusan berupa penguasaan pengetahuan dan pemahaman atau keilmuan. Penguasaan *softskill* yang perlu dipupuk di sekolah diantaranya adalah keterampilan kepemimpinan, komunikasi, toleransi dan bahkan keterampilan kemandirian seperti kewirausahaan (*entrepreneurship*).

Pengaruh pendidikan kewirausahaan selama ini telah dipertimbangkan sebagai salah satu faktor penting untuk menumbuhkan dan mengembangkan hasrat, jiwa dan perilaku berwirausaha di kalangan generasi muda (Kourilsky dan Walstad, 1998). Pengetahuan kewirausahaan mendukung nilai-nilai wirausaha terutama bagi mahasiswa, sehingga diharapkan menumbuhkan jiwa usaha untuk berwirausaha. Sikap, motivasi dan minat mahasiswa sangat dibutuhkan bagi mahasiswa yang berwirausaha agar mampu mengidentifikasi peluang usaha, kemudian mendayagunakan peluang usaha untuk menciptakan peluang kerja baru. Minat mahasiswa dan pengetahuan tentang kewirausahaan diharapkan akan membentuk kecenderungan untuk membuka usaha baru di masa mendatang (Rosmiati *et al.*, 2015).

Jurusan Gizi merupakan institusi vokasional dituntut untuk menghasilkan lulusan yang berkualitas, profesional, bersaing dipasar global dan dapat menciptakan peluang kerja. Upaya yang dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut tentunya lulusan hendaknya mempunyai jiwa entrepreneur atau wirausaha yang tinggi guna dapat mengaplikasikan semua ilmu yang diperoleh khususnya dibidang gizi sehingga dapat berkiprah sebagai pelaku pemasaran produk gizi.

Salah satu sumber gizi yang kaya akan kandungan protein adalah ikan. Sumberdaya perikanan dan kelautan Indonesia memiliki potensi sangat besar. Namun, potensi ini belum dikelola dan dimanfaatkan secara benar, bertanggung jawab dan berkelanjutan (Kartika, 2009). Salah satu sumberdaya perikanan yang dimiliki Indonesia adalah ikan-ikan pelagis. Salah satu spesies ikan pelagis yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah ikan cakalang *Katsuwonus pelamis* (Azwir *et al.*, 2004).

Ikan cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) merupakan suatu jenis ikan laut yang digemari karena mempunyai daging yang baik terutama sebagai sumber protein (Winarso, 2018). Ikan ini merupakan produk perikanan tangkap yang dominan di Jayapura Selatan Kota Jayapura. Tingkat pertumbuhan alami spesies Cakalang lebih tinggi dibandingkan dengan spesies Tuna, hal ini menunjukkan bahwa laju tumbuh spesies Cakalang lebih cepat dibandingkan dengan spesies Tuna sehingga kemungkinan laju tertangkapnya juga lebih tinggi (Sasarari *et al.*, 2019).

Ikan merupakan bahan pangan sehingga memerlukan penanganan yang khusus untuk mempertahankan mutunya. Proses kerusakan ikan berlangsung lebih cepat di

daerah tropis, karena suhu dan kelembaban harian yang tinggi. Proses kemunduran mutu tersebut makin dipercepat dengan cara penanganan atau penangkapan yang kurang baik, fasilitas sanitasi yang tidak memadai serta terbatasnya sarana distribusi dan pemasaran (Widiastuti, 2007). Menurut (Afrianto dan Liviawaty, 1989) proses pembusukan ikan dapat disebabkan terutama oleh aktivitas enzim yang terdapat di dalam tubuh ikan sendiri, aktivitas mikro organisme, atau proses oksidasi pada lemak tubuh oleh oksigen dari udara.

Ikan cakalang menjadi komoditi ekspor baik dalam bentuk segar, beku, maupun olahan (Gigentika *et al.*, 2016). Ikan cakalang menjadi komoditi ekspor baik dalam bentuk segar, beku, maupun olahan. Salah satu penyebab rendahnya tingkat konsumsi ikan Indonesia karena alasan tingkat kepraktisan ketika mengonsumsi ikan (Widiarti, 2010). Oleh karena itu melalui pelatihan kewirausahaan produk ikan cakalang diharapkan dapat meningkatkan berbagai produk olahan berbahan dasar ikan sehingga menarik minat konsumen dalam mengonsumsi ikan.

METODE

Metode pelaksanaan PPM ini utamanya adalah dengan coaching dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Kegiatan dilaksanakan dari bulan Maret-November 2021. Pada akhir kegiatan akan dilakukan evaluasi selama delapan bulan. Pelatihan akan diawali melalui rekrutmen terbuka untuk seluruh alumni dan mahasiswa yang berminat untuk mengikuti pelatihan dan pendampingan selama delapan bulan dan terbatas hanya 10 orang. Kesepuluh orang ini nantinya akan dibagi ke dalam dua kelompok besar yang terdiri dari lima orang setiap kelompoknya. Kelompok pertama akan membuat produk sambal dan nugget kemudian kelompok kedua akan membuat bakso dan kerupuk. Setelah itu akan dilakukan pelatihan terkait materi kewirausahaan, pengemasan, teknologi tepat guna serta cara pemasaran. Kegiatan berikutnya adalah pembuatan produk serta pemasaran oleh kedua kelompok melalui media online.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini terdiri dari pelatihan, uji coba dan praktek pembuatan produk, pengemasan, pemasaran dan promosi produk. Pelatihan dilaksanakan selama tiga hari di Kampus Poltekkes Kemenkes Jayapura. Metode pelatihan merupakan gabungan antara pelatihan bidang pemasaran dan konsep kewirausahaan. Kegiatan ini dilakukan mulai bulan Maret-November 2021.

Kegiatan ini diikuti sebanyak sembilan orang mahasiswa dan satu orang alumni. Kesepuluh orang ini terpilih setelah melalui proses wawancara untuk melihat keseriusan dalam mengikuti pelatihan yang jangka waktunya cukup lama. Kemudian peserta dibagi menjadi dua kelompok (masing-masing kelompok terdiri dari lima orang) berdasarkan tempat tinggal (Sentani atau Abepura) agar memudahkan proses komunikasi dan proses berkumpul saat produksi. Mahasiswa yang ikut berasal dari prodi diploma tiga gizi sebanyak tiga orang dan prodi sarjana terapan gizi dan dietetika sebanyak 6 orang. Satu orang alumni merupakan alumni gizi diploma tiga dan sudah mempunyai usaha makanan, sehingga diharapkan dapat saling mendukung dalam kegiatan ini.

Pelatihan ini diselenggarakan pada tanggal 7-9 April 2021. Pelatihan hari pertama diselenggarakan secara online pada tanggal 7 April 2021 disampaikan oleh seorang nutripreneur dari segi pemasaran melalui media. Pelatihan hari kedua dilaksanakan pada tanggal 8 April 2021 secara offline di kampus jurusan gizi. Kegiatan dimulai pada Pkl

09.00 – 12.00 WIT. Pembukaan kegiatan pelatihan dilakukan oleh Ketua Jurusan Gizi di hari pelatihan kedua karena hari pelatihan pertama dilakukan secara online.



Gambar 1. Pelatihan kewirausahaan produk ikan cakalang

Narasumber pelatihan hari kedua berasal dari dinas perikanan provinsi Papua mengenai bagaimana potensi perikanan cakalang di Papua dan dilanjutkan narasumber dari dinas perindagkop UKM dan tenaga kerja provinsi Papua mengenai peluang usaha produk ikan cakalang dan proses pengemasan serta pemasaran produk ikan cakalang. Pelatihan hari ketiga tanggal 9 April 2021 dengan narasumber berasal dari jurusan gizi dengan materi mengenai teknologi tepat guna pengolahan ikan cakalang. Pelatihan ini selain pembelajaran di dalam kelas juga praktek di laboratorium untuk diberikan pembelajaran secara langsung cara membuat produk-produk tersebut sehingga dapat melakukan sendiri di tempat produksinya. Berikut ini merupakan gambar pelatihan peserta.



Gambar 2. Produk olahan ikan cakalang

Setelah diberikan pelatihan, kemudian peserta diminta untuk memulai usaha dengan uji coba terlebih dahulu. Uji coba produk dilakukan sebanyak dua kali. Berdasarkan hasil uji coba, tekstur bakso masih terlalu keras dan nugget masih terasa gatalnya. Konsumen pada umumnya menyukai bakso yang elastis, kenyal tapi tidak keras dan tidak lembek (Yaswinda *et al.*, 2020). Setelah beberapa kali mencoba akhirnya didapatkan hasil yang sesuai. Produk sambal yang dihasilkan terlalu banyak minyak, botol nya juga masih belum sesuai sehingga mempengaruhi ketika dimasukkan ke dalam kulkas yang menyimpan bahan berarorama tajam. Untuk produk kerupuk, warnanya hitam dan tidak menarik. Hal ini disebabkan warna bagian ikan yang hitam

ikut diambil untuk diolah. Berikut ini adalah gambar produk olahan ikan cakalang berupa sambal, nugget, kerupuk dan bakso. Adapun merk produk nugget dan sambal adalah Ocenaq, sedangkan merk produk bakso dan kerupuk adalah healthy food. Promosi dilakukan melalui media online yaitu di instagram dan whatsapp juga secara offline.

Penjualan produk menggunakan sistem open order dua minggu sebelum produk diproduksi dan proses produksi dilakukan setiap hari sabtu dan pengantaran dilakukan pada hari minggu. Berikut ini adalah tabel yang menggambarkan mengenai hasil penjualan produk setiap bulannya. Produk yang diminati oleh konsumen adalah sambal cakalang yaitu produksinya awalnya hanya 10 botol kemudian konsisten menjadi 24 botol selama pelaksanaan. Selain itu juga produk kerupuk sempat mengalami penurunan menjadi 9 bungkus pada bulan Mei namun kemudian kembali menjadi 24 bungkus bulan-bulan berikutnya.

Tabel 1. Hasil Penjualan Produk/Bulan

Nama Produk	Hasil Penjualan (botol/bks)							
	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nov
Nugget (250 gr)	4	9	9	9	9	9	9	9
Sambal (150 gr)	10	24	24	24	24	24	26	24
Bakso (500 gr)	12	11	9	11	10	10	11	10
Kerupuk (150 gr)	23	9	24	24	23	24	24	25

Berikut ini adalah tabel yang menunjukkan keuntungan penjualan produk/bulan, dimana kedua kelompok membuat Rincian Anggaran Biaya (RAB) untuk setiap kali produksi. Produksi dilakukan di salah satu rumah peserta yang berada di daerah Sentani dan Abepura. Berikut ini adalah keuntungan penjualan produk setiap bulannya.

Tabel 2. Keuntungan Produk/Bulan

Nama Produk	Harga (Rp)	Keuntungan (Rp)			
		April	Mei	Juni	Juli
Nugget (250 gr)	40.000	84.950	75.000	160.000	146.300
Sambal (150 gr)	35.000	117.500	443.500	446.000	458.500
Bakso (500 gr)	50.000	230.088	187.588	97.588	192.588
Kerupuk (150 gr)	35.000	435.088	47.413	487.588	482.588

Tabel 3. Keuntungan Produk/Bulan (Lanjutan)

Nama Produk	Harga (Rp)	Keuntungan (Rp)			
		Agst	Sept	Okt	Nov
Nugget (250 gr)	40.000	146.300	88.200	98.700	98.700
Sambal (150 gr)	35.000	458.500	467.000	540.500	421.500
Bakso (500 gr)	50.000	149.088	147.588	188.088	133.088
Kerupuk (150 gr)	35.000	454.088	487.588	478.088	508.088

Memperhatikan bahan lokal yang digunakan dalam proses pembuatan produk-produk ikan cakalang diatas dapat meningkatkan nilai tambah yang cukup menjanjikan dalam memenuhi kebutuhan. Nilai tambah yang semakin besar khususnya untuk produk perikanan dapat berperan bagi peningkatan pertumbuhan ekonomi dan lapangan usaha serta pendapatan masyarakat (Mardjudo, 2022). Selain itu berdasarkan hasil kegiatan pelatihan kewirausahaan produk ikan cakalang yang telah dilaksanakan dapat

memberikan pengetahuan dan ketrampilan para peserta sehingga dapat dijadikan bekal untuk berwirausaha yang akhirnya dapat memberikan kemandirian pada para peserta, hal ini sejalan dengan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Hadiyati (2018) dimana setelah pelatihan dilaksanakan dapat meningkatkan jiwa wirausaha dan memotivasi para peserta santri.

KESIMPULAN

Pengetahuan peserta mengenai kewirausahaan (entrepreneurship) meningkat seiring dengan pelatihan yang diberikan selama tiga hari oleh narasumber yang kompeten di bidangnya. Pengetahuan peserta mengenai manajemen pemasaran juga sudah diterapkan dengan mempromosikan produk melalui instagram dan whatsapp. Peserta sudah mengembangkan produk olahan berbahan dasar ikan (sambal, nugget, bakso, kerupuk) menggunakan teknologi yang tepat guna.

Diharapkan setelah kewirausahaan ini selesai, peserta pelatihan dapat melanjutkan usahanya, walaupun tidak semua peserta terlebih peserta yang sudah mengikuti pelatihan keamanan pangan. Selain itu perlunya memotivasi mahasiswa melalui kegiatan ini agar mahasiswa lebih percaya diri dalam menjalankan usahanya, mendapatkan bekal ilmu sebelum lulus kuliah serta mampu bekerja sama dengan baik sesama anggota/rekan kelompoknya

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada seluruh peserta pelatihan yang sudah bersemangat mengikuti pelatihan selama 9 bulan dengan baik dan lancar. Tak lupa juga terima kasih kepada narasumber serta semua pihak yang membantu demi kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat program kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto E, Liviawaty E. 1989. Penawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius: Yogyakarta.
- Azwir, Z A M, Ramadhani Indri. 2004. Studi Isi Lambung Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dan Tongkol (*Auxis thazard*). *Natural*, 4(2): 20–23.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Keadaan Pekerja di Indonesia Februari 2020. 04130.2002. Jakarta.
- Gigentika S, Wisudo SH, Mustaruddin. 2016. Startegi Pengembangan Perikanan Cakalang di Kabupaten Lombok Timur Provinsi Nusa Tenggara Barat. *Marine Fisheries: Journal of Marine Fisheries Technology and Management*, 5(1): 27–40. <https://doi.org/10.29244/jmf.5.1.27-40>.
- Hadiyati P. 2018. Pemberdayaan Santri Untuk Kemandirian Keuangan Ponpes Melalui Fundraising dan Pelatihan E-Commerce. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6.
- Kartika. 2009. Mengembangkan Papua yang Kaya. Jakarta.
- Kourilsky ML, Walstad WB. 1998. Entrepreneurship and female youth: Knowledge, attitudes, gender differences, and educational practices. *Journal of Business Venturing*, 13(1): 77–88. [https://doi.org/10.1016/S0883-9026\(97\)00032-3](https://doi.org/10.1016/S0883-9026(97)00032-3).
- Mardjudo A. 2022. Nilai Tambah Pengolahan Ikan Teri di Desa Kaliburu Kecamatan Sindue Tombusabora di Kabupaten Donggala Sulawesi Tengah. *Sambulu Gana: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1: 13–22.

- Rosmiati R, Junias DTS, Munawar M. 2015. Sikap, Motivasi, Dan Minat Berwirausaha Mahasiswa. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan (Journal of Management and Entrepreneurship)*, 17(1): 21–30. <https://doi.org/10.9744/jmk.17.1.21-30>.
- Sasarari RR, Fahrudin A, Zulbainarni N. 2019. Tingkat Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan Pelagis Besar dan Kesejahteraan Rumah Tangga Nelayan di Perairan Kota Jayapura, Provinsi Papua. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 9(4): 920–929. <https://doi.org/10.29244/jpsl.9.4.920-929>.
- Widiarti. 2010. *Warta Pasar Ikan*. Direktorat Pemasaran Dalam Negeri, Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan. Jakarta.
- Widiastuti IM. 2007. Sanitasi dan Mutu Kesegaran Ikan Konsumsi pada Pasar Tradisional di Kotamadya Palu. *Agroland*, 14(1): 77–81.
- Winarso B. 2018. Analisis Manajemen “Waktu” Pada Usaha Penangkapan Ikan Tuna/Cakalang Dengan Sistem Rumpon Di Kawasan Timur Perairan Indonesia. *Jurnal Ilmiah Binaniaga*, 1(01): 27. <https://doi.org/10.33062/jib.v1i01.147>.
- Yaswinda Y, Elida E, Nofriyanti Y. 2020. Pelatihan Kewirausahaan Wanita Nelayan dalam Pengolahan Ikan Di Kelurahan Ulak Karang. *Abdi Humaniora*, 2(1): 15–24. <https://doi.org/10.24036/abdi-humaniora.v2i1.109505>.