

PENGEMBANGAN PRODUK ABON IKAN SEBAGAI PEMBERDAYAAN KEWIRAUSAHAAN DI PANTI ASUHAN TAREKAT MARIA MEDIATRIX SURABAYA

Isabella Laura, Vanessa Yusuf, Mendy H. Malkisedek

Desain Komunikasi Visual, Humaniora dan Industri Kreatif, Universitas Kristen Petra
Jl. Siwalankerto No.121-131, Siwalankerto, Kec. Wonocolo, Surabaya, Jawa Timur, 60236
Email: E12180136@john.petra.ac.id

Abstrak

Masalah ekonomi merupakan salah satu masalah yang sedang dihadapi oleh sebagian besar masyarakat terutama di era pandemi. Salah satu yang sedang menghadapi masalah finansial tersebut ialah Panti Asuhan tarekat Maria Mediatrix (TMM). Panti Asuhan TMM berada di jalan Manukan Kulon, Surabaya Barat. Dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari, dana yang tersedia sekarang masih kurang mencukupi. Selama ini Panti Asuhan TMM hanya mengandalkan sumbangan dari para donatur dan dengan menjalankan usaha kecil-kecilan, seperti berjualan abon dan rosario. Namun hasil dari penjualan produk tersebut dirasa masih kurang mencukupi, karena kurangnya dari segi produk itu sendiri hingga strategi promosi yang dirasa kurang efisien. Melihat kondisi tersebut, terdapat peluang untuk mengembangkan produk abon ikan agar dapat menjadi lebih menarik. Metode penelitian yang digunakan ialah metode kualitatif, dimulai dari aspek mendapatkan bahan baku yang terjangkau, mengembangkan produk pendukung abon, desain kemasan yang menarik, hingga cara pemasaran yang baik dan benar. Program ini membutuhkan kerjasama dari anak-anak panti yang bersangkutan dengan memanfaatkan kemampuan yang sudah dimiliki dengan tujuan untuk mengajak mereka ikut berpartisipasi dalam proses pemberdayaan kewirausahaan ini. Hasil dari kegiatan pemberdayaan produk abon dan produk pelengkap abon ini diharapkan dapat menjadi sumber penghasilan tambahan yang akan digunakan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari seluruh penghuni panti asuhan TMM.

Kata kunci: abon ikan, pemberdayaan, kewirausahaan, kualitatif.

Abstract

Title: *Fish Floss Product Development as Entrepreneurial Empowerment at Tarekat Maria Mediatrix Orphanage Surabaya*

Economic problems are one of the problems that are being faced by most people, especially in the era of the pandemic. One of those who are facing the financial problems is Tarekat Maria Mediatrix (TMM) Orphanage. The TMM Orphanage is located on Jalan Manukan Kulon, West Surabaya. In meeting daily needs, the available funds are still insufficient. So far, they only relied on donations from donors and by running a small businesses, such as selling fish floss and rosaries. However, the results from the sale of those products are still insufficient, due to the lack of the product itself and the promotion strategy which is deemed less efficient. Seeing these conditions, there is an opportunity to develop fish floss products to make them more attractive. The research method used is a qualitative method, starting from the aspect of getting affordable raw materials, developing shredded supporting products, attractive packaging designs, to good and correct marketing methods. This program will require the cooperation of the orphanage children concerned by utilizing the capabilities they already have with the aim of inviting them to participate in this entrepreneurial empowerment process. It is hoped that the results from the empowerment of fish floss products and the complementary products will be a source of additional income that will be used to meet the daily needs of all residents of the TMM orphanage.

Keyword: *fish floss, empowerment, entrepreneurship, qualitative.*

Pendahuluan

Panti Asuhan Tarekat Maria Mediatrix (TMM) terletak di Jalan Manukan Lor II No.43, Manukan Kulon, Kota Surabaya, Jawa Timur. TMM merupakan panti asuhan yang mendasari nilai-nilai kristiani. Panti asuhan ini sebelumnya dikelola oleh Suster Theresa. Namun karena alasan kesehatan, kini panti asuhan TMM dikelola oleh Suster Hendrika. Menurut suster, permasalahan utama yang dihadapi oleh panti TMM ialah masalah finansial. Dimana sumber penghasilan saat ini dirasa kurang mencukupi untuk memenuhi kebutuhan seluruh penghuni panti. Penghasilan utama panti tersebut berasal dari para donatur dan dengan berjualan beberapa produk secara sederhana. Sebelumnya, suster sudah mencoba untuk menjual berbagai macam produk, seperti abon ikan dan rosario. Namun, karena strategi pemasaran yang kurang baik serta datangnya masa pandemi secara tiba-tiba, maka penjualan produk-produk ini menjadi tidak efektif untuk menambah penghasilan.

Produk olahan abon sebelumnya sudah pernah diproduksi oleh Panti Asuhan TMM. Namun karena adanya keterbatasan dalam pengembangan identitas produk dan strategi pemasaran, proses produksi untuk produk abon ini sempat terhenti sementara. Produk abon dipilih karena memiliki berbagai manfaat yang baik khususnya bagi kesehatan. Beberapa kelebihan dari produk abon antara lain, aman untuk ibu hamil dan janin, meminimalisir resiko penyakit jantung, menjaga kesehatan gigi dan tulang, menjaga tubuh agar tetap fit, hingga kandungan baik bagi yang sedang menjalani program diet. Abon adalah jenis makanan kering yang terbuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, lalu digoreng dan *dipres* (Badan Standarisasi Nasional, 1995). Abon merupakan produk pengawetan, yaitu kombinasi antara perebusan dan penggorengan dengan menambahkan bumbu-bumbu yang dibutuhkan. Produk yang dihasilkan nantinya akan memiliki tekstur, aroma, dan rasa yang khas. Abon dapat dikonsumsi sebagai makanan ringan atau sebagai lauk pauk utama. Pada umumnya abon berbahan dasar daging ayam dan daging sapi, namun ada juga yang menggunakan ikan sebagai bahan dasar abon. Abon merupakan salah satu jenis produk IMF (*Intermediate Moisture Food*) atau Produk pangan semi basah yang memiliki tingkat keawetan tertentu (Hui et al, 2001).

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, target pemberdayaan sebenarnya telah memiliki kemampuan dasar untuk membuat abon ikan. Hal ini dapat diketahui dari ketersediaan bahan baku dan target pasar yang mencukupi, karena mengingat lokasi panti berada di kawasan yang cukup ramai dengan penduduk. Sedangkan, dari segi pasar abon ikan memiliki banyak peminat dan kompetitor, baik

secara langsung maupun tidak langsung. Namun saat ini pemasaran hanya terbatas pada pemesanan secara individu yang berada di daerah sekitar panti.

Permasalahan utama yang dihadapi terdapat pada pengembangan produk yang belum optimal, belum adanya pengetahuan khusus mengenai pengelolaan, peralatan yang masih minim, teknik pengemasan produk yang kurang menarik, sistem manajemen dan keuangan yang masih sangat sederhana yang dimana dikelola secara tradisional, serta sistem strategi promosi dan pemasaran produk yang kurang efektif dan efisien. Maka tujuan dari kegiatan pengembangan produk abon ikan ini ialah berupaya meningkatkan kualitas produk abon ikan dan menambah varian produk dan rasa sehingga mampu memberikan nilai tambah pada produk yang nantinya akan ditawarkan melalui pengelolaan manajemen usaha yang lebih terstruktur.



Gambar 1. Produk abon sebelum dilakukannya inovasi dari segi produk hingga kemasan.
Sumber: Dokumentasi pribadi.

Kegiatan yang cocok untuk mengatasi permasalahan tersebut ialah proses pelatihan, pendampingan, dan pembinaan secara berkelompok. Pelaksanaan program pemberdayaan kewirausahaan dan pengembangan produk abon ikan ini akan bekerjasama dengan 6 anak perempuan usia setara SMA dari Panti Asuhan Tarekat Maria Mediatrix Surabaya. Program ini akan diarahkan kepada bisnis produksi makanan berupa abon ikan dan sambal bawang.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Waktu dan Lokasi

Pelaksanaan program kegiatan pengembangan produk abon ikan dan sambal bawang akan berlangsung pada bulan Januari 2022 hingga Mei 2022 di Panti Asuhan Tarekat Maria Mediatrix di Jalan Manukan Lor II No.43, Manukan Kulon, Kota Surabaya, Jawa Timur.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan berupa metode kualitatif, dimana data diperoleh melalui wawancara dan observasi, dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana kondisi serta permasalahan yang sedang dihadapi oleh Panti Asuhan TMM. Proses wawancara dilakukan secara langsung dengan kepala pengurus Panti Asuhan TMM yaitu Suster Theresa. Tahap ini diperlukan untuk mengetahui permasalahan yang sedang terjadi. Dari proses ini diketahui bahwa permasalahan finansial merupakan masalah utama yang sedang dihadapi.



Gambar 2. Wawancara dengan Suster Theresa di Panti Asuhan TMM.

Sumber: Dokumentasi pribadi.

Proses observasi dilakukan untuk mengetahui secara langsung bagaimana lokasi dan kondisi anak-anak panti yang sekiranya akan dapat menjadi target pemberdayaan kewirausahaan. Setelah observasi, anak-anak yang sesuai ialah yang berusia 15-18 tahun atau setara SMA dan melakukan kegiatan sehari-hari khususnya memasak.

Seluruh informasi dan data yang didapatkan bersumber dari Suster Theresa selaku kepala pengurus Panti Asuhan TMM Surabaya. Media yang digunakan untuk memperoleh seluruh informasi dan data tersebut berupa, *handphone* sebagai media dokumentasi, *voice recorder* untuk merekam percakapan secara langsung, *laptop* untuk menuliskan semua hasil wawancara yang telah dilakukan, dan *internet* untuk mencari dan melengkapi beberapa data penunjang hasil wawancara.



Gambar 3. Pra-kegiatan berupa survey terkait kegiatan dan lokasi yang nantinya akan dilaksanakan.

Sumber: Dokumentasi pribadi.

Selain observasi, penulis juga melakukan studi pustaka untuk mencari tau mengenai cara mengolah produk abon dan sambal beserta cara pemasaran yang baik dan benar. Data yang didapatkan berupa resep dan cara membuat abon ikan dan sambal bawang, serta tahap-tahap untuk memulai usaha dan tahap-tahap dalam memulai usaha khususnya di *e-commerce*.

Hasil dan Pembahasan

Langkah-langkah Kegiatan

Kegiatan pemberdayaan kewirausahaan ini akan dilaksanakan sebanyak 5 kali pertemuan, dengan peserta pemberdayaan di awal kegiatan berjumlah 3 anak perempuan berusia 15-18 tahun atau setara SMA, yang semuanya berasal dari Panti Asuhan TMM. Kemudian berkembang menjadi 6 anak perempuan dengan kriteria yang sama. Anak-anak tersebut akan diajarkan mulai dari bagaimana cara memulai usaha, proses pembuatan dan pengemasan produk, hingga cara pemasaran yang baik dan benar. Langkah-langkah yang dilakukan ialah sebagai berikut:

1. Membuat Identitas Produk

Solusi yang tepat untuk permasalahan proses produksi abon di Panti Asuhan Tarekat Maria Mediatrix Surabaya ialah kegiatan pemberdayaan kewirausahaan dengan nama *brand* “Omah Ngabon dan Omah Nyambel”. Nama tersebut dipilih karena Kata “Omah” yang memiliki arti “rumah” dalam bahasa Jawa yang melambangkan kehangatan, seperti kehangatan yang selalu diberikan suster kepada seluruh anak-anak Panti Asuhan TMM. Kata “Omah” yang berarti rumah juga melambangkan daya tarik utama produk, yaitu proses produksi secara *home made* dan rasa masakan yang mengingatkan akan cita rasa masakan rumahan.



Gambar 4. Alternatif *thumbnail* logo Omah Ngabon dan Omah Nyambel.
Sumber: Dokumentasi pribadi.



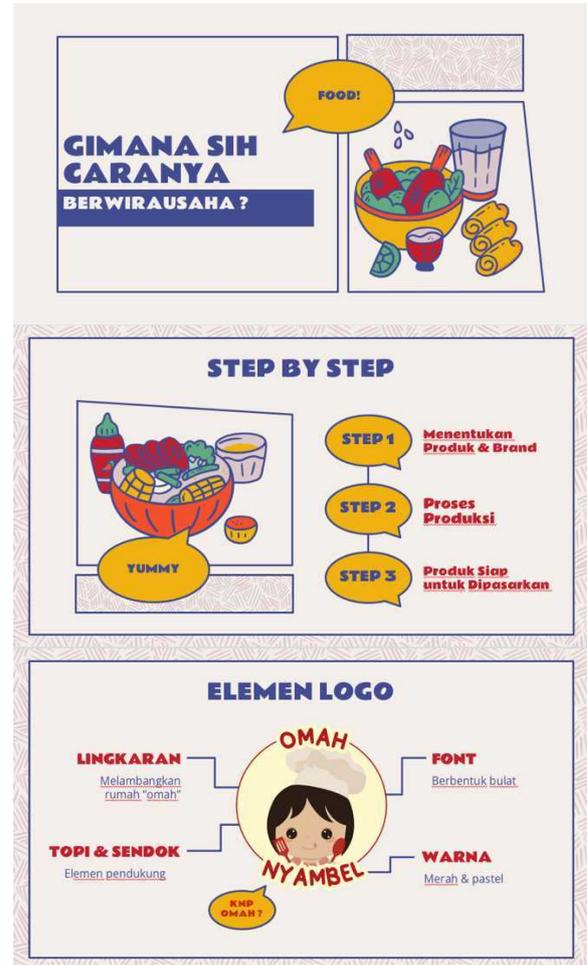
Gambar 5. Logo Omah Ngabon dan Nyambel
Sumber: Dokumentasi pribadi.

2. Pertemuan 1: Pengantar Cara Berwirausaha

Kegiatan ini berupa mempresentasikan langsung kepada anak-anak menggunakan media laptop. Kegiatan ini menjelaskan mengenai apa itu *entrepreneur* dan contoh *entrepreneur* muda, tahap-tahap awal untuk memulai usaha, elemen logo, kelebihan dan kekurangan berjualan secara *online* maupun *offline*, hingga hal-hal penting yang harus diperhatikan saat ingin memulai usaha.



Gambar 6. Kegiatan mempresentasikan bagaimana cara berwirausaha
Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 7. Cuplikan dari isi PPT yang dipresentasikan.
Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 8. Pelaksanaan kegiatan pertama berupa pengenalan materi mengenai dasar-dasar dalam memulai usaha dan gambaran kegiatan yang akan dilaksanakan.
Sumber: Dokumentasi pribadi.

3. Pertemuan 2: Kegiatan Pembuatan Abon dan Sambal

Pertemuan kedua ini merupakan praktek langsung pembuatan abon dan sambal. Seluruh alat dan bahan dari resep yang disetujui sudah disiapkan beberapa hari sebelumnya. Alat dan bahan yang sudah disiapkan ialah sebagai berikut.

Alat yang diperlukan:

- Timbangan dapur digital mini
- Toples kotak 200ml + sumpal
- *Standing pouch* 100ml / 10x17cm
- Stiker logo ukuran A2

Bahan yang diperlukan:

- Minyak goreng 500ml
- Ikan cakalang 1kg
- Daun jeruk 10 lembar
- Jahe 4cm
- Gula merah 200gr
- Bawang merah 1kg
- Bawang putih 20 siung
- Cabai 300gr
- Terasi 16gr
- Penyedap rasa



Gambar 9. Alat dan bahan pembuatan sambal
Sumber: Dokumentasi pribadi.

Tahap-tahap membuat abon:

1. Kukus ikan cakalang sampai setengah matang, lalu angkat dan dinginkan.
2. Suwir ikan cakalang sampai halus. Pisahkan daging dengan tulangnya
3. Haluskan bumbu yang sudah di cincang
4. Siapkan wajan cekung atau wajan teflon. Tuang minyak goreng dan panaskan. Masukkan bumbu yang tadi sudah di haluskan, tumis sampai harum.
5. Tambahkan ikan cakalang ke dalam wajan. Masak sampai berwarna coklat dan agak mengering. Masukkan gula merah, gula pasir, dan garam. Lalu aduk rata kembali sampai kering sempurna.
6. Angkat dan dinginkan. Simpan abon ikan cakalang dalam kemasan kedap udara.



Gambar 10. Kegiatan menyuwir ikan yang sudah dikukus

Sumber: Dokumentasi pribadi.

Tahap-tahap membuat sambal:

1. Kupas dan potong bawang merah dan cabai, ukuran jangan terlalu halus atau sesuai selera
2. Panaskan minyak lalu goreng bawang putih yang sudah digeprek hingga kecoklatan menggunakan api sedang
3. Masukkan cabai dan bawang yang sudah di cincang ke dalam minyak lalu tambahkan terasi kemudian masak hingga agak lembek menggunakan api kecil
4. Keluarkan sambal dari wajan dan ulek sampai halus atau sesuai selera
5. Bumbui dengan garam, gula, dan penyedap, aduk rata
6. Masukkan sambal kembali ke dalam wajan dengan api kecil hingga benar-benar matang
7. Dinginkan jika sudah matang. Setelah dingin, masukkan sambal ke dalam wadah kedap udara



Gambar 11. Kegiatan memotong bawang dan cabai.

Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 12. Kegiatan menggoreng bawang dan cabai.

Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 13. Kegiatan mengulek sambal.

Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 14. Pelaksanaan kegiatan kedua yang terdiri dari proses pembuatan serta pengemasan dan cara pemasaran produk yang benar.

Sumber: Dokumentasi pribadi.

4. Pertemuan 3: Kegiatan Pengemasan Abon dan Sambal

Setelah seluruh bahan sudah diolah menjadi makanan jadi, langkah selanjutnya ialah proses mengemas abon dan sambal dalam kemasan yang sudah disediakan. Produk sambal bawang akan dikemas sebanyak 150gr dalam ukuran satu toples 200ml dengan sumpal di dalam nya. Sedangkan untuk produk abon akan dikemas sebanyak 100gr dalam kemasan satu pouch berukuran 10x17cm.

Berikut ini merupakan hasil dari olahan sambal dan abon buatan anak-anak Panti Asuhan TMM:



Gambar 15. Hasil jadi olahan produk abon dan sambal yang belum dikemas.

Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 16. Toples dan pouch yang digunakan untuk mengemas sambal bawang dan abon

Sumber: www.Shopee.co.id



Gambar 17. Proses mengemas abon ikan dan sambal bawang.

Sumber: Dokumentasi pribadi.

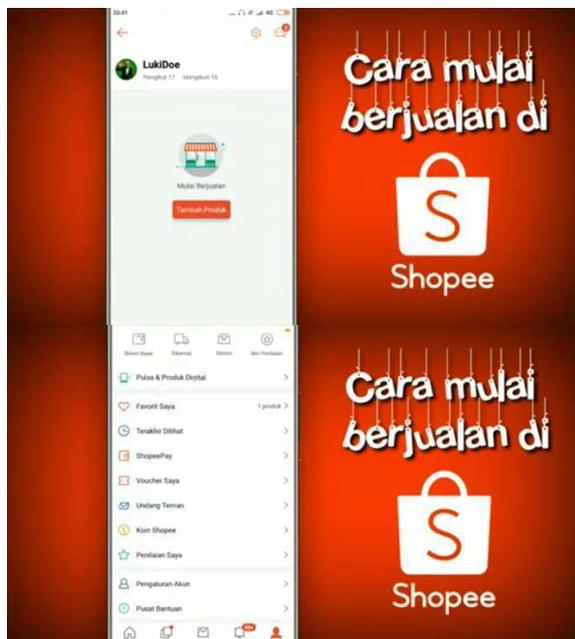
5. Pertemuan 4: Pengenalan Mengenai Cara Berwirausaha Secara Online Khususnya Melalui E-commerce

Kegiatan ini berupa mempresentasikan langsung kepada target pemberdayaan tentang bagaimana cara memulai usaha khususnya di e-commerce Tokopedia dan Shopee. Kedua marketplace

tersebut dipilih karena menurut laporan dari iPrice Group (2021), Tokopedia merupakan *marketplace* dengan pengunjung terbanyak di tahun 2021. Rata-rata pengunjung Tokopedia pada periode tahun 2021 mencapai 149,6 juta pengunjung. Sedangkan di urutan kedua disusul oleh Shopee, dengan rata-rata pengunjung bulanan mencapai 131,89 juta pengunjung. Selain itu, menurut Maisyalina Agustiana (2022) selaku *Growth Marketing Senior Lead* Tokopedia, sambal bawang dan sambal cumi merupakan dua jenis sambal yang paling diburu oleh masyarakat.



Gambar 18. Pengenalan materi mengenai cara berjualan di *e-commerce*.
Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 19. Cuplikan video penjelasan mengenai cara memulai usaha di *e-commerce* Shopee.

Sumber: Video YouTube

<https://www.youtube.com/watch?v=a32FcWL11q0&t=165s>



Gambar 20. Proses evaluasi kegiatan.

Sumber: Dokumentasi pribadi.

6. Pertemuan 5: Kegiatan mendokumentasikan produk untuk foto katalog

Kegiatan terakhir ini dilakukan secara mandiri oleh ke 6 anak-anak panti. Penundaan kegiatan ini dikarenakan di hari sebelumnya saat produk ingin difoto masih belum ada label logo. Namun saat ingin diberikan label stiker logo masih belum memungkinkan karena kemasan masih basah akibat baru dikeluarkan dari *freezer*.



Gambar 21. Produk yang masih beku karena baru dikeluarkan dari *freezer*.
Sumber: Dokumentasi pribadi.

Berikut ini ialah hasil dari dokumentasi produk abon dan sambal yang dilakukan secara mandiri oleh anak-anak Panti asuhan TMM:



Gambar 22. Dokumentasi produk sambal bawang dan abon ikan cakalang.
Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 23. Dokumentasi produk sambal bawang dan abon ikan cakalang dalam satu frame.
Sumber: Dokumentasi pribadi.



Gambar 24. Sesi berfoto dengan Suster Hendrika sebagai tanda telah selesainya program LEAP CE.
Sumber: Dokumentasi pribadi.

Potensi Pengembangan (Pemberdayaan) Masyarakat

Kegiatan selanjutnya yang dapat dilakukan oleh Omah Ngabon dan Omah Nyambel ialah dengan mulai memasukkan produk ini ke toko *offline* disekitar, seperti kios kecil ataupun *mini market*. Selanjutnya, produk Omah Ngabon dan Omah Nyambel ini dapat berkolaborasi dengan Cake Boss. Merk Cake Boss ini merupakan produk di bidang *food and beverages* khususnya di bidang roti. Produk-produk dari Cake Boss memiliki harga yang relatif terjangkau, karena produk ini menargetkan konsumen dengan tingkat perekonomian SES B-C, dimana hal tersebut sesuai dengan target audiens dari produk Omah Ngabon dan Omah Nyambel itu sendiri.



Gambar 25. Beberapa varian roti dari Cake Boss.
Sumber: GrabFood.

Kesimpulan

Terlaksananya seluruh kegiatan, pertemuan, dan pelatihan pengembangan produk abon ikan tersebut menghasilkan anak-anak Panti Asuhan TMM sudah memiliki dasar yang baik dalam memulai usaha dan memasarkan produk di *platform* media *online* secara mandiri, sehingga hasil jadi produk dapat menjadi salah satu sumber penghasilan yang dapat membantu untuk mengatasi masalah finansial yang terjadi di Panti Asuhan TMM.

Daftar Pustaka

- 5 Manfaat Abon Ikan Untuk Kesehatan. (2022). <https://manfaat.co.id/manfaat-abon-ikan>
- Chris, J. (2022). *Shopee* [Photograph]. <https://shopee.co.id/Toples-KOTAK-200ml-PET-Toples-200ml-Botol-Kotak-200ml-PET-i.284046552.9514147381>
- Dihni, V. A. *Tokopedia, E-commerce dengan pengunjung terbanyak pada 2021*. (2022, April 12). <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/12/tokopedia-e-commerce-dengan-pengunjung-terbanyak-pada-2021>
- Doe, L. (2019, August 1). *Cara Jualan di Shopee Pake Android untuk Pemula* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=a32FcWL11q0&t=165s>
- Heryanto, F. (2018). *Perancangan Desain Kemasan dan Media Promosi Abon Ikan Asin UMK Sayu Sejahtera*. (Thesis, Petra Christian University). <https://dewey.petra.ac.id/catalog/digital/detail?id=41827>
- Intip Produk Makanan dan Minuman Paling Laris di Tokopedia selama awal Ramadhan 2022. (2022, April 18). *Kompas Online*. <https://money.kompas.com/read/2022/04/18/204000526/intip-produk-makanan-dan-minuman-paling-laris-di-tokopedia-selama-awal>
- Tanrifaisal, S. (2019). *Perancangan Ulang Kemasan Abon Sapi Bu Sarti*. (Thesis, Petra Christian University). <https://dewey.petra.ac.id/catalog/digital/detail?id=45495>