

PENINGKATAN KUALITAS PRODUKSI AMPLANG IKAN SUNGAI PADA USAHA MIKRO DASAWISMA KELUARGA BERSAMA KECAMATAN TAYAN HILIR

Evi Fitriyani¹, Nani Nuraenah², Sri Syabanita Elida³, Purnamawati⁴

^{1,2}Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Politeknik Negeri Pontianak, Jalan Ahmad Yani Pontianak

³Program Studi Administrasi Bisnis Otomotif, Jurusan Administrasi Bisnis, Politeknik Negeri Pontianak, Jalan Ahmad Yani Pontianak

⁴Program Studi Budidaya Perikanan Jurusan Ilmu Kelautan dan Perikanan, Politeknik Negeri Pontianak, Jalan Ahmad Yani Pontianak

¹e-mail: vievie3yani@gmail.com

Abstrak

UKM Dasawisma Keluarga Bersama salah satu mitra dalam kegiatan PIM. UKM ini memiliki beberapa faktor permasalahan baik produksi, pemasaran dan manajemen usaha. Tujuan pengabdian ini adalah untuk melatih dan mendampingi peserta UMKM dalam meningkatkan kualitas produksi amplang ikan sungai. Kegiatan diawali dengan tahap persiapan berupa sosialisasi dan survei kondisi di lokasi Kecamatan Tayan Hilir. Metode yang dilakukan pada pelaksanaan PKM adalah pelatihan dan praktik secara langsung. Adapun tahapan pelaksanaan PKM adalah (1) pelatihan dan penyuluhan mengenai pengolahan kerupuk amplang ikan, desain kemasan, manajemen usaha dan administrasi keuangan serta pembuatan *e-commerce*, (2) praktik pembuatan kerupuk amplang, (3) bantuan fasilitas peralatan pengolahan, (3) pendampingan mitra, dan (4) monitoring dan evaluasi keberhasilan mitra dengan kuesioner. Berdasarkan hasil kuesioner, terdapat peningkatan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan kemampuan manajerial mitra tentang proses produksi kerupuk amplang ikan setelah dilaksanakan program PKM.

Kata Kunci: pelatihan dan penyuluhan, kerupuk, amplang ikan sungai

Abstract

UKM Dasawisma Keluarga Bersama, one of the partners in PIM activities. They have several problem factors, both production, marketing and business management. The activity began with the preparatory stage in the form of socialization and condition surveys in the Tayan Hilir District. The method used in the implementation of PKM is training and direct practice. The stages of PKM implementation are: (1) Training and Counseling regarding Processing of fish amplang crackers, packaging design, business management and financial administration as well as e-commerce creation, (2) Amplang cracker manufacturing practice, (3) Processing Equipment Facility Assistance, (3) partner assistance; and (4) Monitoring and evaluating partner success with questionnaires. Based on the results of the questionnaire, there was an increase in partners' knowledge, skills, product quality, and managerial abilities regarding the fish amplang cracker production process after the PKM program was implemented.

Keywords: training and counseling, crackers, river fish amplang

PENDAHULUAN

UKM Dasa Wisma Keluarga Bersama merupakan salah satu kelompok usaha yang terletak didesa Pedalaman Kecamatan Tayan Hilir Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. UKM Dasa Wisma Keluarga Bersama sudah produktif dari tahun 2018 sampai sekarang dengan menghasilkan beberapa produk olahan yang sudah mempunyai izin PIRT salah satunya kerupuk amplang ikan sungai. Kerupuk amplang ikan sungai salah satu produk makanan yang ada di Kalimantan Barat khususnya daerah Tayan dengan menggunakan bahan baku ikan gabus yang banyak terdapat disungai Tayan. Seperti kita ketahui bahwa, ikan gabus memiliki kandungan protein yang tinggi dan kandungan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan terutama albumin dan asam amino esensial, asam lemak esensial, mineral khususnya zink/seng (Zn) (Mustafa, *et al.*, 2012).

Berdasarkan data hasil wawancara yang dilakukan pada ketua kelompok UKM Dasawisma Keluarga Bersama, ada beberapa factor yang menjadi kendala pada kelompok mitra adalah produksi mitra dalam menghasilkan amplang ikan sekitar 5-10 kg perhari. Kerupuk amplang ikan sungai yang dihasilkan mitra ini memiliki kendala dalam proses pengolahan, di mana produk yang dihasilkan memiliki tekstur kurang renyah dan keras serta warna yang dihasilkan kurang menarik. Dari permasalahan ini terkadang pesanan dari beberapa konsumen dibatalkan karena produk yang dihasilkan kurang bagus dan sering gagal sehingga UKM Dasa Wisma Keluarga Bersama tidak lagi memproduksi kerupuk amplang ikan.

Selain itu, permasalahan kemasan mitra menggunakan kemasan plastik biasa yang ditempel dengan stiker sehingga perlu adanya perbaikan desain kemasan yang menarik dari produk yang sudah dihasilkan untuk menarik minat konsumen. Selanjutnya permasalahan dalam manajemen usaha masih mengandalkan satu orang dalam pembelian bahan baku, pemasaran dan penjualan hasil dari produksi amplang ikan. Selain itu, masalah keuangan mitra tidak tersistem dengan baik dan mitra tidak memahami alur kas laba rugi. Pemasaran yang dilakukan oleh mitra tidak tersistem dengan baik dan mitra hanya mengandalkan strategi pemasaran dari mulut ke mulut dan dititip di warung, rumah makan dan supermarket didaerah

Tayan. Mitra juga sama sekali tidak mengetahui analisis pasar dan tingkat persaingan antara UKM amplang dipasar. Oleh karena itu, untuk menghasilkan kerupuk amplang yang mempunyai tekstur yang bagus dan warna yang menarik, Tim PKM melalui kegiatan pengabdian masyarakat, melihat peluang untuk memberikan pelatihan terkait proses produksi amplang ikan dan memberikan motivasi kembali agar mitra bisa semangat kembali untuk memproduksi kerupuk amplang tersebut. Adapun solusi yang ditawarkan dalam memecahkan permasalahan mitra adalah (1) memberikan bantuan fasilitas alat yang dapat meningkatkan produktivitas produksi mitra; (2) memberikan pelatihan dan praktik langsung dalam pengolahan kerupuk amplang dengan tekstur yang renyah ; (3) memberikan pelatihan terkait desain kemasan produk amplang yang bisa menarik konsumen, (4) memberikan pelatihan terkait manajemen usaha dan laporan administrasi keuangan, dan (5) memberikan pelatihan terkait dengan strategi pemasaran sehingga produk yang dihasilkan bisa dipasarkan secara luas, serta mitra juga diberikan pelatihan praktik dalam pembuatan *e-commerce* untuk produk amplang sehingga bisa menembus pasar di luar daerah Tayan.

Pelaksanaan PKM ini akan menjadi solusi dari permasalahan mitra dengan beberapa target yang akan di capai. Target yang akan dicapai dalam kegiatan penerapan IPTEK masyarakat antara lain: (1) pengetahuan mitra meningkat; (2) keterampilan mitra meningkat; (3) kualitas produk mitra meningkat; dan (4) kemampuan manajemen mitra meningkat. Dengan demikian diharapkan juga adanya keberlanjutan proses peningkatan produksi dan manajemen dapat terus berlanjut sehingga usaha terus berkembang.

METODE

Sasaran utama kegiatan PKM ini adalah kelompok UKM Dasawisma Keluarga Bersama Kecamatan Tayan Hilir Kabupaten Sanggau dengan jumlah Peserta sebanyak 7 orang. kegiatan PKM dilaksanakan selama 2 bulan. Kegiatan PKM ini melalui metode ceramah, diskusi, dan praktik, Adapun tahapan atau langkah-langkah kegiatan yang dilakukan di lapangan dalam pelaksanaan program PIM ini meliputi: (1) sosialisasi dan survei lokasi mitra terkait pelaksanaan

kegiatan PKM; (2) pelaksanaan kegiatan pelatihan terkait proses pengolahan kerupuk amplang ikan, desain kemasan, manajemen administrasi dan laporan laba rugi, serta pemasaran; (3) pelaksanaan praktik pembuatan kerupuk amplang, pengemasan, pembuatan administrasi keuangan dan laporan laba rugi, pembuatan *e-commerce*; dan (4) pelaksanaan pendampingan mitra dalam pembuatan kerupuk amplang pembuatan kerupuk amplang, pengemasan, pembuatan administrasi keuangan dan laporan laba rugi, pembuatan *e-commerce*.

Tahap akhir kegiatan berupa evaluasi program untuk mengetahui keberhasilan peserta pelatihan. Monitoring dan evaluasi keberhasilan mitra dilakukan dengan memberikan lembar kuesioner setelah dan sesudah pelatihan terkait pengetahuan mitra, keterampilan mitra, kualitas produk mitra dan kemampuan manajemen mitra. Skala yang digunakan dengan jawaban yang tegas, yaitu iya dan tidak. Instrumen ini menggunakan daftar pertanyaan yang berbentuk kuesioner, responden hanya diminta untuk memberikan tanda centang (✓) pada jawaban yang dianggap sesuai dengan responden. Penilaian kuesioner ini menggunakan rumus persentase dari jawaban yang didapat dari hasil kuesioner. Indikator ketercapaian program, di mana nilai yang dihasilkan baik jika nilainya $\geq 76-100\%$, cukup jika nilainya $60-75\%$ dan kurang jika nilainya $\leq 60\%$ (Arikunto, 2013).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sasaran peserta pelatihan PIM adalah kelompok UKM dasa wisma keluarga bersama desa pedalaman kecamatan Tayan Hilir Kabupaten Sanggau. Kelompok UKM Dasa wisma keluarga bersama terdiri dari 7 orang anggota kelompok dengan jenis kelamin perempuan dengan bidang usaha kerupuk amplang ikan. Rata-rata usia anggota kelompok UKM ≥ 30 Tahun dengan lama usaha yang sudah dijalani hampir ≥ 3 tahun dengan produk utama antara lain kerupuk amplang ikan, sambal ubi kroceng, dan dodol kelapa. Usaha kerupuk amplang ikan sudah dijalani sudah hampir 3 tahun. Hasil Kegiatan Penerapan Iptek Masyarakat (PIM) yang telah dilakukan sebagai berikut.

Hasil FGD Persiapan Pelaksanaan PIM

Kegiatan PIM diawali dengan sosialisasi dan survei lokasi mitra terkait pelaksanaan kegiatan PKM. Kegiatan PKM ini dilakukan melalui kegiatan FGD Persiapan pelaksanaan kegiatan PKM dan membahas terkait produk amplang yang sudah diproduksi, pengemasan, dan analisa laba rugi. Selain itu pada kegiatan FGD ini juga menentukan pelaksanaan kegiatan pelatihan dan penyuluhan yang akan dilakukan. dilaksanakan di rumah ketua kelompok Dasa Wisma Keluarga Bersama desa pedalaman kecamatan Tayan hilir Kabupaten Sanggau, dengan dihadiri oleh kelompok usaha Dasa Wisma Keluarga Bersama sebanyak 7 orang dan tim PKM Polnep.



Gambar 1 FGD Persiapan Pelaksanaan PKM

Hasil Pelatihan dan Penyuluhan

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan di rumah ketua kelompok Dasa Wisma Keluarga Bersama desa pedalaman kecamatan Tayan hilir Kabupaten Sanggau, dengan dihadiri oleh kelompok usaha Dasa Wisma Keluarga Bersama sebanyak 7 orang, ibu kepala desa pedalaman kecamatan Tayan Hilir, Kepala UPPM Polnep serta tim PKM dari Politeknik Negeri Pontianak (Polnep). Pelaksanaan pengabdian iptek masyarakat diawali dengan sambutan dari ketua kelompok Dasa wisma keluarga bersama dan ketua pelaksana Pengabdian Iptek Masyarakat Polnep (PIM). Kegiatan PIM dilanjutkan dengan penyerahan alat pengadonan (*mixer*) kerupuk amplang ikan yang diserahkan oleh Kepala UPPM Polnep. Setelah pembukaan kegiatan PIM kemudian dilanjutkan dengan pemberian materi dari tim PKM Polnep. Materi yang diberikan antara lain proses produksi amplang ikan, pengemasan, manajemen usaha dan administrasi keuangan dan E-

commerce. Setelah selesai dengan materi, peserta langsung melakukan demonstrasi/praktik tentang pembuatan amplang ikan dan pengemasan.



Gambar 2 Pemberian Materi oleh Tim PIM dan Demonstrasi Pembuatan Amplang Ikan

Pembuatan Kerupuk Amplang Ikan

Formulasi pembuatan amplang ikan terdiri dari daging ikan 500 gram, telur 3 buah, garam 50 gram, gula 100 gram, soda kue 10 gram, bawang putih 12 gram, tepung tapioca 500 gram, penyedap rasa 10 gram. Proses pembuatan kerupuk amplang ikan sebagai berikut daging ikan yang halus dicampur bumbu-bumbu, kemudian diuleni sampai kalis, setelah itu dibentuk kecil memanjang dan dipotong kotak kecil. Selanjutnya siap digoreng dengan api kecil.

Hasil Monitoring Evaluasi Sebelum Kegiatan

Bentuk evaluasi peserta pelatihan dilakukan sebelum pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui kemampuan pengetahuan mitra, keterampilan mitra, kualitas produk mitra dan kemampuan manajemen mitra. Bentuk evaluasi peserta adalah berupa kuesioner. Menurut Fitriyani *et al*, 2022 bahwa untuk melihat keberhasilan kegiatan PKM bisa dilakukan monitoring dalam bentuk evaluasi kegiatan. Kegiatan monitoring dilakukan setelah kegiatan PKM dilaksanakan dengan tujuan untuk melihat manfaat dari kegiatan PKM.



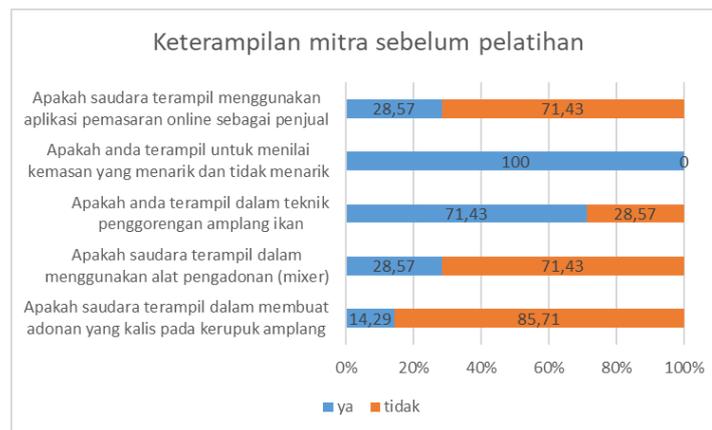
Gambar 3 Diagram Pengetahuan Mitra Sebelum Kegiatan

Hasil kuesioner pada Gambar 3 menyatakan bahwa pengetahuan kelompok UKM dasa wisma keluarga bersama sebelum kegiatan pelatihan memberikan nilai tidak mengetahui ilmu yang diberikan dengan persentase sekitar 51,4% dan mengetahui ilmu yang diberikan dengan nilai persentase sekitar 48,5%. Hal ini menyatakan bahwa indikator ketercapaian pengetahuan mitra sebelum pelatihan memberikan rentang nilai $\leq 60\%$ (Kurang).

Hasil data kuesioner dilihat bahwa kelompok Dasawisma keluarga bersama (100%) tidak mengetahui bahwa pada saat selesai proses pengadonan sebaiknya adonan ditutup dengan kain agar permukaan adonan kering dan proses ini merupakan salah satu titik kritis pada proses produksi amplang ikan. Salah satu penentu mutu kerupuk yang baik adalah daya kembang kerupuk dan adonan amplang yang kalis. Selain itu, pengetahuan peserta pelatihan terkait adonan amplang ikan harus baik atau kalis hanya 57,14%. Qosthari dan Ana (2016) menyatakan bahwa faktor terpenting dalam pembuatan amplang adalah homogenitas adonan yang diperoleh dari pengulenan adonan hingga kalis dengan cara membanting-banting adonan dan ini merupakan salah satu titik kritis pada proses pembuatan kerupuk amplang ikan.

Hasil data kuisisioner juga menyatakan bahwa pengetahuan mitra mengenai perendaman hasil cetakan amplang ikan dalam minyak dingin hanya sekitar 14,29% dan pengetahuan mitra terkait soda kue dan adonan amplang ikan yang baik sekitar 57,14%. Hal ini dilihat bahwa rata-rata pengetahuan mitra sebelum pelatihan mengenai teknik produksi amplang ikan masih tergolong rendah.

Menurut Bennion, M. 1980 bahwa soda kue mempunyai fungsi sebagai pengembang dan perenyah, dimana soda kue akan mengeluarkan gelembung gas CO₂ apabila dipanaskan, sehingga amplang mengembang ketika digoreng. Jika amplang semakin mengembang, maka tingkat kerenyahannya semakin tinggi. Selain itu, pengetahuan mitra terkait jenis kemasan makanan selain plastik dan jenis aplikasi *online* sekitar 14,29% serta mitra mengetahui model pembukuan sederhana hanya sekitar 42,86%.



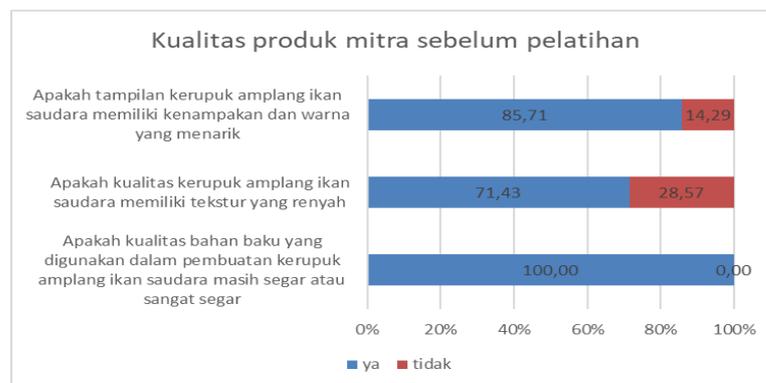
Gambar 4 Diagram Keterampilan Mitra Sebelum Kegiatan

Hasil kuesioner pada Gambar 4 menyatakan bahwa keterampilan kelompok UKM Dasawisma keluarga bersama sebelum kegiatan pelatihan memberikan nilai tidak mempunyai keterampilan dengan persentase sekitar 51,4% dan mempunyai keterampilan dengan nilai persentase sekitar 48,5%. Hal ini menyatakan bahwa indikator ketercapaian keterampilan mitra sebelum pelatihan memberikan rentang nilai $\leq 60\%$ (Kurang).

Hasil data kuesioner menyatakan bahwa keterampilan mitra sekitar 14,29 – 71,43%. Mitra terampil dalam membuat adonan kalis pada kerupuk amplang sekitar 14,29%, mitra terampil dalam menggunakan alat pengadonan (*mixer*) sekitar 28,57%, mitra terampil dalam teknik penggorengan amplang sekitar 71,43% dan mitra terampil dalam menggunakan aplikasi *online* hanya 28,57%. Selain itu, mitra terampil dalam memilih kemasan yang menarik dan tidak menarik sekitar 100%. Hal ini dilihat bahwa label pada pengemasan produk mitra sudah sesuai dan dibuat unik, warna yang menarik informasi nama produk, bahan penyusun, berat bersih dan nama produsen tercantum dalam label kemasan.

Menurut Widyastuti *et al* (2006) bahwa pembuatan desain kemasan pada produk perikanan harus memperhatikan aspek-aspek dalam labelisasi produk pangan meliputi informasi nama produk, merek, bahan-bahan, berat bersih, cara penyajian, cara penyimpanan dan nama produsen.

Keterampilan mitra dalam membuat produk amplang ikan sesuai dengan kemampuan yang dimiliki oleh mitra. Hal dilihat bahwa UKM mitra pernah membuat kerupuk amplang ikan tapi terkendala dari tekstur yang terkadang tekstur renyah dan terkadang tekstur amplang keras. Menurut Robbins (2000) keterampilan merupakan kemampuan untuk melakukan atau mengoperasikan suatu pekerjaan sangat membutuhkan kemampuan dasar (*basic ability*), terdiri dari 4 dimensi yaitu 1) *Basic literacy skill*. 2) *Technical skill*. 3) *Interpersonal skill*. 4) *Problem solving*. Menurut Nadler (1986) bahwa keterampilan merupakan kegiatan yang memerlukan banyak praktik.

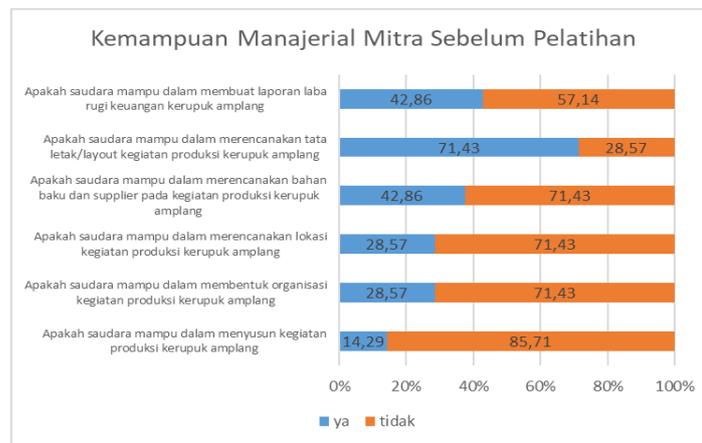


Gambar 5 Diagram Kualitas Produk Mitra Sebelum Kegiatan

Hasil kuesioner pada Gambar 5 menyatakan bahwa kualitas produk mitra sebelum kegiatan pelatihan dengan persentase sekitar 85,7%. Hal ini menyatakan bahwa indikator ketercapaian kualitas produk mitra sebelum pelatihan memberikan rentang nilai $\geq 76-100\%$ (Baik). Hasil data kuisisioner menyatakan bahwa kualitas produk mitra pada tekstur, ketampakan dan warna sekitar 71,43-85,71%, sedangkan kualitas bahan baku mitra sekitar 100%. Hal ini dilihat dari kualitas produk mitra yang dihasilkan bahwa mitra dalam mengolah produk menggunakan bahan baku yang segar tetapi permasalahan tekstur produk akhir kerupuk amplang yang dihasilkan masih kurang renyah, ketampakan kurang mengembang dan warna agak coklat. Qosthari & Ana (2016) menyatakan bahwa penggunaan pati yang

sedikit pada pembuatan amplang akan menghasilkan amplang yang sedikit berwarna putih kecokelatan. Selain itu, semakin banyak tepung tapioka yang digunakan maka semakin tidak renyah atau keras.

Kualitas produk amplang mitra terkadang dihasilkan bagus dan kadang kurang bagus yang disebabkan karena mitra pada saat proses produksi dalam menentukan komposisi bahan menggunakan sendok untuk takaran. Menurut Mudjajanto *et al* (2004) bahwa penimbangan bahan harus dilakukan dengan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaan jumlah bahan, dimana dalam penimbangan, sebaiknya tidak menggunakan sendok atau cangkir sebagai takaran.



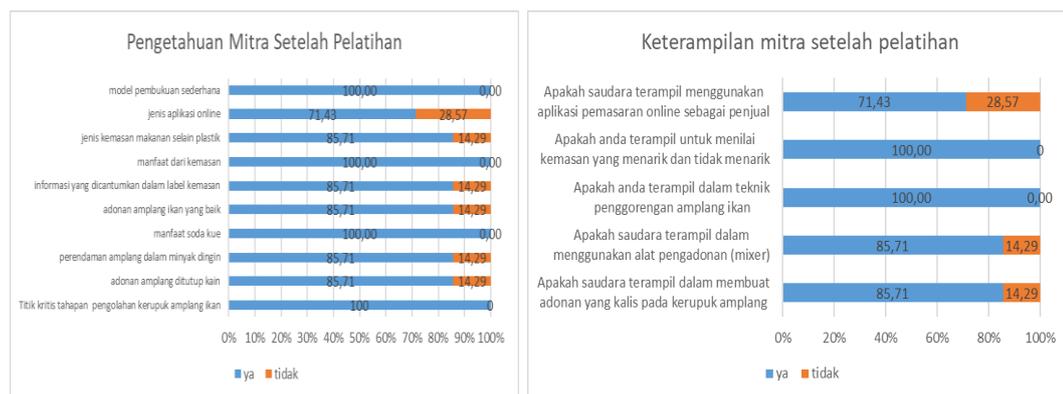
Gambar 6 Diagram Kemampuan Manajerial Mitra Sebelum Pelatihan

Hasil kuisisioner pada Gambar 6 menyatakan bahwa kemampuan manajerial mitra sebelum kegiatan pelatihan dengan persentase hanya sekitar 38%. Hal ini menyatakan bahwa indikator ketercapaian kemampuan manajerial mitra sebelum pelatihan memberikan rentang nilai $\leq 60\%$ (Kurang). Hasil data kuisisioner menyatakan bahwa rata-rata mitra belum mampu merencanakan kegiatan usahanya. Hal ini menunjukkan bahwa mitra belum mampu menyusun kegiatan produksi amplang, belum mampu membentuk organisasi, belum mampu untuk merencanakan bahan baku dan *supplier*, dan belum mampu membuat laporan keuangan laba rugi, tetapi mitra sudah mampu dalam merencanakan tata letak ruangan produksi. Sulistiyani (2010) menyatakan bahwa UKM dapat diberdayakan melalui peningkatan kemampuan manajerial yang diharapkan setiap karyawan atau individu dapat meningkatkan motivasi untuk bekerja lebih baik. Hal ini menjadi perhatian bahwa perlu adanya pelatihan dan penyuluhan kepada mitra

UKM dasa wisma keluarga bersama mengenai produksi amplang ikan, pengemasan produk, manajerial dan laporan keuangan serta *e-commerce*.

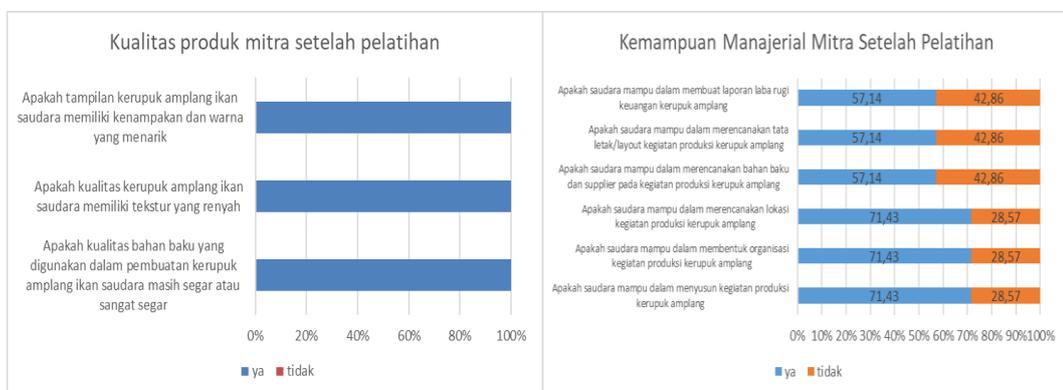
Hasil Monitoring Evaluasi Setelah Kegiatan

Bentuk evaluasi peserta pelatihan dilakukan setelah kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui kemampuan pengetahuan mitra, keterampilan mitra, kualitas produk mitra dan kemampuan manajemen mitra. Bentuk evaluasi peserta adalah berupa kuisioner yang disebarakan kepada peserta pelatihan.



Gambar 7 Diagram Pengetahuan dan Keterampilan Mitra Setelah Kegiatan

Hasil data kuisioner setelah pelatihan menyatakan bahwa pengetahuan mitra meningkat menjadi 90%, keterampilan mitra meningkat sekitar 88,5%, kualitas produk mitra meningkat 100% dan kemampuan manajerial mitra meningkat sekitar 64,2%.



Gambar 8 Diagram Kualitas Produk dan Kemampuan Manajerial Mitra setelah kegiatan

Hal ini menyatakan bahwa indikator ketercapaian mitra setelah pelatihan terkait pengetahuan mitra, keterampilan mitra dan kualitas produk mitra memberikan rentang nilai $\geq 76-100\%$ (Baik), sedangkan kemampuan manajerial mitra dengan nilainya 60-75% (cukup). Pengetahuan mitra meliputi proses produksi kerupuk amplang ikan, kemasan, jenis aplikasi *online* dan model pembukuan sederhana serta mitra terampil dalam menggunakan alat pengadonan (*mixer*), terampil dalam teknik penggorengan amplang ikan, terampil dalam menilai kemasan menarik dan tidak menarik dan terampil dalam menggunakan aplikasi *online*.

Hasil data kuisisioner setelah pelatihan juga menyatakan bahwa kualitas produk mitra meningkat sekitar 100% meliputi kualitas bahan baku, kualitas tekstur, dan kualitas ketampakan dan warna yang dihasilkan dari kerupuk amplang ikan sedangkan hasil data kuisisioner kemampuan manajerial mitra setelah pelatihan hanya meningkat mencapai 64,2%. Hal ini dilihat mitra setelah pelatihan sudah mampu menyusun kegiatan produksi amplang, mampu membentuk organisasi, mampu untuk merencanakan bahan baku dan supplier dan mampu membuat laporan keuangan laba rugi. Mathis & Jackson (2006) menyatakan bahwa pelatihan adalah sebuah proses di mana orang mendapatkan kapabilitas untuk membantu pencapaian tujuan-tujuan organisasional. Dalam rangka menjaga keberlangsungan kegiatan usaha sangat diperlukan pengetahuan, keterampilan dan sikap perilaku untuk mengelola seluruh aspek usaha dengan baik terutama pada bidang keuangan karena aspek keuangan merupakan jiwa dan darah seluruh kegiatan usaha (Leiwakabessy *et al*, 2020).

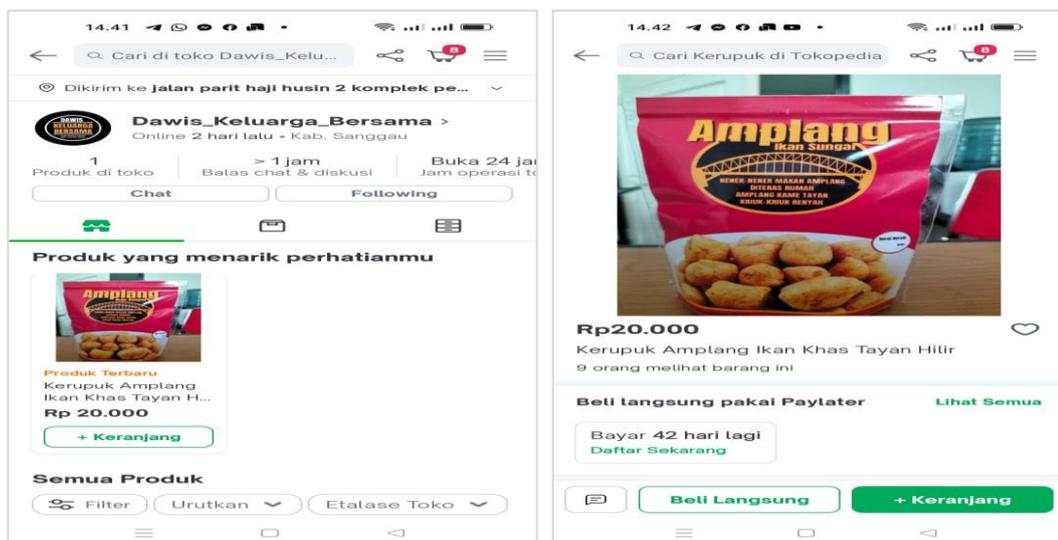
Pendampingan UKM

Pendampingan UKM dilakukan dengan tujuan melihat evaluasi dan keberlanjutan mitra dalam mengembangkan usaha produksi kerupuk amplang ikan yang dijalankan. Pendampingan UKM dilakukan dengan memberikan kesempatan kepada kelompok UKM dasa wisma keluarga bersama untuk konsultasi berkaitan dengan proses produksi yang telah dilakukan, model kemasan, dan pembukuan keuangan. Pendampingan UKM dilaksanakan secara langsung maupun secara *online* dengan menggunakan Aplikasi Group *WhatsApp*.



Gambar 9 Pemasaran kerupuk amplang ikan pada salah satu minimarket di Tayan Hilir

Hasil pendampingan UKM yang telah dilakukan UKM dasa wisma keluarga bersama telah berhasil membuat kerupuk amplang ikan dan dijual pada beberapa toko dan media *online* seperti minimarket, melalui media *whatsapp* dan tokopedia. Sebagai informasi, kelompok usaha dasa wisma keluarga bersama sudah menjual sebanyak 15 buah kerupuk amplang ikan pada media *online whatsapp* dan sebanyak 31 buah kerupuk amplang ikan dititip pada minimarket daerah Tayan. Kerupuk amplang yang dijual sebanyak 100 gram dengan harga jual Rp 12.000. Hasil penelitian Fitriyani *et al* 2021 bahwa 90% masyarakat menyatakan dengan pendampingan mitra dapat memberikan manfaat dan terbuka wawasan mitra.



Gambar 10 Pemasaran Kerupuk Amplang Ikan pada Media *Online*

SIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan PIM dengan judul peningkatan kualitas produksi amplang ikan pada UKM dasa wisma keluarga bersama kecamatan Tayan Hilir ini telah dilaksanakan dan memperoleh respon yang sangat baik dari kelompok UKM. Kelompok UKM ini juga telah berapa kali memproduksi kerupuk amplang ikan dan dijual di beberapa toko dan media *online*. Berdasarkan data hasil kuisisioner bahwa sebelum pelatihan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk, dan kemampuan manajerial mitra masih kurang dengan nilai $\leq 60\%$, sedangkan setelah pelatihan pengetahuan, keterampilan, kualitas produk mitra baik dengan nilai $\geq 76-100\%$ dan kemampuan manajerial mitra cukup baik dengan nilai $60-75\%$. Diharapkan setelah kegiatan PIM selesai, kelompok masyarakat UKM dasa wisma keluarga bersama dapat secara mandiri melakukan kegiatan produksi dan penjualan sehingga perekonomian dapat meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah mendanai kegiatan ini melalui Penerapan IPTEK Masyarakat (PIM) Tahun 2022 dan kepada seluruh pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto S. (2013). *Dasar-dasar evaluasi pendidikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Bennion, M (1980). *The science of food*. John Willey and Sons. Singapore.
- Fitriyani E, Nuraenah N, Laksono, Putra Y.P, Masi A, Novalina K, Deviarni, I.M. (2022). Pengembangan olahan produk value added dengan memanfaatkan kolam akuaponik sebagai peluang usaha masyarakat pada masa pandemi covid kabupaten kubu raya. *Jurnal Kapuas Polnep*, 2(1), 1-7.
- Fitriyani E, Deviarni, I.M, Nuraenah N, Nugroho TS. (2021). Pengembangan usaha produk perikanan yang bernilai tambah dari hasil samping tulang ikan dan daging bagi masyarakat sekitar pondol pesantren almurrabby kabupaten kubu raya. *Jurnal Kapuas Polnep*, 1(1): 14-19.
- Leiwakabessy, Lahallo, Ferdinandus, Pattiwael, Pakpahan, Rupilele. (2020). Pendampingan usaha mikro kecil dan menengah dalam meningkatkan produktivitas usaha. *J-depace*, 3(2), 231-239.
- Mathis, R.L. & Jackson, J.H. (2006). *Human resources management* (10th ed.).

Jakarta: Salemba Empa.

Mudjajanto, Eddy & Noor. (2004). *Pembuat aneka roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Nadler. (1986) *Keterampilan dan jenisnya*. Jakarta: PT. Grafindo Persada.

Robbins, P., Stephen. (2000). *Perilaku Organisasi: Konsep, Kontroversi, Aplikasi, Jilid 1 dan 2*. Jakarta: Prehalindo.

Sulistiyani. (2010). Pengaruh manajerial kreativitas program pemasaran dan kemampuan berinovasi terhadap kinerja usaha kecil dan menengah di kota semarang. *economica jurnal ekonomi islam. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam UIN Walisongo*, 1 (1), 89-100.

Qosthari & Ana. (2016). Pengaruh penggunaan jumlah tapioka dan soda kue terhadap hasil jadi amplang ikan lele (*clarias sp.*). *e-journal Boga*, Volume 5 (1), 265 – 273.

Widyastuti E, Sugiarto Y, Wijayanti S., D. (2016). Inovasi pengembangan produk ikan asin organik dalam rangka pemberdayaan istri nelayan desa tambakrejo, sendangbiru. *Jurnal Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* 5(3), 133-142.