

PEMANFAATAN SISA PENGOLAHAN IKAN TUNA SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN PENDAPATAN UMKM

Mawardin¹, Putri Alifatul Fajriah², Siti Nurul Faturahman³, Fitra Safira Danilla⁴, Sagita Sasmita⁵
¹²³⁴⁵Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima, NTB

Jln. Wolter Mongginsidi Komplek Tolobali Kelurahan Sarae Kota Bima, NTB
mawardin.stiebima20@gmail.com

Abstract

This review was carried out by Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima students to fulfill a village project assignment in the Business Ethics Course. This review activity was located in Kolo Village, Asakota District, Bima City. The aim of this activity is to provide understanding to the community, especially MSME owners, so that they can reprocess tuna fish processing waste so that they can reduce environmental pollution while increasing income. Tuna itself is one of the superior products from the local area. Leftovers from tuna fish processing during the production process are considered to be unable to be processed further, for example heads, scales, bones, etc., but in fact the remaining tuna processing still contains quite high protein and even has high economic value if processed properly. The method of this research is conducting surveys, interviews and evaluations at Ken Jaya Food MSMEs in Kolo Village, Asakota District, Bima City. If processed, leftover tuna fish can produce creative product innovations that produce quality and economically valuable products, such as fish waste that can still be processed into food products such as tuna fish meal, tuna chips as well as animal feed and plant fertilizer.

Keywords: *Processing of Tuna Fish Leftovers; Innovation.*

Abstrak

Kegiatan ini dilakukan oleh Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima untuk memenuhi tugas proyek desa pada Mata Kuliah Etika Bisnis. Kegiatan ini berlokasi di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pemahaman terhadap masyarakat khususnya pemilik UMKM agar mampu mengolah kembali sisa pengolahan ikan tuna sehingga dapat mengurangi pencemaran lingkungan sekaligus meningkatkan pendapatan. Ikan tuna sendiri merupakan salah satu produk unggulan dari daerah setempat. Sisa pengolahan ikan tuna selama proses produksi yang dianggap tidak dapat diolah lebih lanjut misalnya kepala, sisik, tulang, dan lain-lain, namun sebenarnya sisa pengolahan ikan tuna tersebut masih mengandung protein yang cukup tinggi bahkan bernilai ekonomis tinggi jika diolah dengan baik. Metode pada penelitian ini yaitu, melakukan survey, wawancara, serta evaluasi pada UMKM Ken Jaya Food yang ada di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. Sisa pengolahan ikan tuna jika diolah dapat menghasilkan inovasi produk yang kreatif yang menghasilkan produk yang berkualitas serta bernilai ekonomis, seperti halnya limbah ikan tersebut masih bisa di olah menjadi produk makanan seperti tepung ikan tuna, kripik ikan tuna maupun sebagai pakan ternak dan pupuk tanaman.

Kata Kunci: *Pengolahan Sisa Ikan Tuna; Inovasi.*

Pendahuluan

Mayoritas masyarakat di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima memiliki mata pencaharian sebagai nelayan, dengan penghasil ikan tuna mencapai 200 Ton pada saat musim tangkap dan pada saat bulan purnama mencapai 5 Ton perhari.

Ikan merupakan sumber makanan yang sehat dan dapat memberikan berbagai manfaat untuk tubuh. Khususnya ikan tuna. Manfaat ikan tuna tak hanya sebatas menjadi makanan rendah lemak, tapi juga dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh. Tentu, ini berita baik di masa sekarang yang menuntut tubuh kita tetap sehat dan kuat. (Nakama, 2021)

Dalam satu porsi ikan tuna seberat sekitar 85 gram, terkandung nutrisi seperti, Kalori, Lemak 5 gram, Natrium 290 miligram, Protein 22 gram, Vitamin D 6% dari total kebutuhan harian, Vit. B6 6% dari total kebutuhan harian, Vit. B12 15% dari total kebutuhan harian dan Zat besi 4% dari total kebutuhan harian. Kandungan gizi yang melimpah menjadikan ikan tuna sebagai makanan favorit di semua kalangan apalagi pelaku usaha yang ada di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota berinovasi membuat berbagai macam olahan yang berbahan dasar ikan tuna seperti bakso ikan tuna, salome ikan tuna, mie ikan tuna, tepung ikan tuna dan lain-lain.

Menurut Tedy (2020) Wirausaha harus dapat bersaing dan selalu bisa untuk menaikkan produktivitasnya. Salah satu caranya adalah dengan kreativitas dan inovasi. Kreativitas selalu dikaitkan dengan mengeluarkan ide-ide baru dan inovasi yaitu menerapkan ide-ide tersebut dalam produk yang dihasilkan maupun cara kerja yang lebih efisien. Seorang wirausaha dituntut untuk kreatif dan inovatif, sehingga apa yang dihasilkan akan diterima oleh masyarakat luas. Dan hal ini akan dapat meningkatkan profit bagi perusahaan yang bersangkutan.

Dalam proses pengolahan ikan tuna yang akan di jadikan berbagai macam olahan makanan setiap harinya memiliki dampak buruk terhadap lingkungan. Dampak buruk yang dihasilkan yaitu pencemaran lingkungan di perairan maupun di darat yang menyebabkan pencemaran air laut, bau tidak sedap sehingga menimbulkan ketidak nyaman masyarakat sekitar akibat membusuknya sisa pengolahan ikan tuna yang tidak terpakai. Masyarakat menganggap bahwa, kepala, sisik, tulang, dan bahkan isi perut ikan tuna ini tidak bisa di olah untuk dijadikan suatu inovasi baru, sehingga yang di anggap tidak bisa diolah tersebut dibuang dan bahkan dijual dengan harga yang sangat murah. Oleh karena itu penerapan etika bisnis pada usaha seperti ini sangat perlu untuk dilakukan.

Etika bisnis dalam perusahaan memiliki peran yang sangat penting, Suatu perusahaan akan berhasil bukan hanya berlandaskan moral dan manajemen yang baik saja, tetapi juga harus memiliki etika bisnis yang baik. Perusahaan harus dapat mempertahankan mutu serta dapat memenuhi permintaan pasar yang sesuai dengan apa yang dianggap baik dan diterima masyarakat..Perilaku tidak etis dalam kegiatan bisnis sering juga terjadi karena peluang-peluang yang diberikan oleh peraturan perundang-undangan yang kemudian disahkan dan disalah gunakan dalam penerapannya dan kemudian dipakai sebagai dasar untuk melakukan perbuatan-perbuatan yang melanggar etika bisnis.

Keterbasan kreativitas dalam pemanfa'atan sisa pengolahan ikan tuna sering terjadi pada kalangan usaha kuliner khususnya UMKM pengolah ikan tuna yang ada dikelurahan Kolo.

Kreativitas adalah bagian penunjang eksisnya kehidupan seseorang. Setiap orang mempunyai kreativitas, dan yang membedakan adalah tingkat kreativitas antara orang satu dengan yang lainnya (Sutipyo, 2014).

Ini merupakan salah satu permasalahan yang harus dipecahkan oleh mahasiswa selama melaksanakan kegiatan pengabdian terhadap masyarakat dengan harapan pelaksanaan kegiatan usaha mampu berinovasi sehingga kegiatan usaha bisa berjalan dengan baik tanpa harus menimbulkan dampak buruk terhadap lingkungan serta meningkatkan penghasilan melalui pengolahan sisa olahan ikan tuna yang tidak terpakai menjadi prodak yang bernilai ekonomis serta memiliki kualitas yang baik.

Metode Pelaksanaan

Peninjauan ini dilakukan oleh Mahasiswa Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) Bima untuk memenuhi tugas proyek desa pada Mata Kuliah Etika Bisnis. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. Tujuan kegiatan ini untuk memberikan pemahaman terhadap masyarakat khususnya pemilik UMKM pengolahan ikan agar mampu berinovasi terhadap limbah ikan tuna supaya membantu meningkatkan pendapatan serta menjaga kesehatan lingkungan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan mempersiapkan beberapa pertanyaan dan materi yang dibutuhkan. Peninjauan ini dilakukan dalam beberapa tahap :

a. Survei awal

Kegiatan survey dilaksanakan pada tanggal 29-30 Oktober 2023 bertepatan di UMKM Ken Jaya Food yang ada di Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. Pelaku usaha memanfaatkan sumber daya alam seperti ikan tuna tersebut untuk di olah menjadi berbagai macam olahan makanan yang akan dipasarkan. Perintis UMKM Ken Jaya Food yang biasa disapa sebagai bang ken tersebut memulai karir usaha sejak tahun 2017 pertengahan dengan prodak pertamanya abon tuna. Inovasi pengolahan prodak ikan tuna pun terus di kembangkan, dengan menghadirkan prodak baru yang bernama bakso tuna. Tidak henti-hentinya bang ken melakukan evaluasi untuk mengembangkan prodaknya agar

tetap terjaga kualitasnya, mulai dari teknik menyimpan ikan, irisan daging agar tidak bau amis, sampai teknik packaging untuk menjaga kualitas rasa saat mengirimnya keluar kota. Lokasi tempat usaha juga sangat mendukung kegiatan usaha karena berada di pesisir pantai yang merupakan salah satu spot wisata di kota Bima. Pada mulanya sisa pengolahan ikan tuna hanya di buang dan tidak ada inovasi. Kami memberikan sedikit gambaran terkait inovasi pengolahan limbah ikan tuna.

b. Wawancara & Sosialisasi

Wawancara & sosialisasi dilaksanakan setelah tahap survey telah dilakukan yaitu, dengan melakukan pertemuan dengan pemilik UMKM agar kiranya bisa memanfaatkan sisa pengolahan ikan tuna untuk dijadikan produk yang bernilai ekonomis sehingga bisa memaksimalkan pendapatan.

c. Evaluasi

Evaluasi dilakukan setelah semua tahap diatas dilaksanakan yaitu dengan menanyakan perkembangan. Evaluasi juga dilakukan untuk melihat sejauh mana pemahaman serta praktek dalam mengolah sisa pengolahan ikan tuna.

Hasil Dan Pembahasan

Peninjauan dilaksanakan pada tanggal 29-30 Oktober 2023. Dengan kegiatan awal survey untuk mengetahui permasalahan yang dialami masyarakat Kelurahan Kolo Kecamatan Asakota Kota Bima. Kegiatan Peninjauan ini ditunjukkan untuk pemilik UMKM khususnya pengelola ikan tuna.

Masyarakat menganggap bahwa sisa pengolahan ikan tuna tidak mempunyai kandungan gizi dan tidak bisa lagi untuk di olah. Berdasarkan hasil pencarian informasi yang dilakukan oleh mahasiswa STE Bima, sisa pengolahan ikan tuna memiliki potensi yang mudah diolah menjadi berbagai produk. Dalam hal ini pemilik UMKM khususnya pengelola kuliner diberi wawasan bagaimana memanfaatkan sisa pengolahan ikan tuna dengan tepat dan cermat. Sehingga tidak hanya menjadi limbah, namun dapat menjadi pemasukan tambahan bagi masyarakat khususnya pengelola ikan tuna.

Proses pengolahan limbah di mulai dengan mengumpulkan bahan-bahan sisa pengolahan ikan tuna seperti kepala, tulang, dan isi perut ikan tuna. Selanjutnya di olah sedemikian rupa dan di desain sehingga menjadi prodak yang siap di pasarkan.

Table 1
Pelaksanaan Kegiatan

No	Nama Kegiatan	Keterangan
1	Survei awal	Mengumpulkan informasi pada UMKM pengolah ikan tuna
2	Wawancara dan sosialisasi	Edukasi pemanfaatan sisa pengolahan ikan tuna sebagai upaya untuk meningkatkan pendapatan
3	Evaluasi	Memantau perkembangan



Gambar 1
Survei awal dan wawancara

Kesimpulan

Dari penjelasan tersebut dapat di simpulkan bahwa sisa pengolahan ikan tuna jika diolah dapat menghasilkan produk berkualitas yang memiliki nilai ekonomis dengan mengandalkan kreativitas serta inovasi dari pelaku usaha, seperti halnya sisa pengolahan ikan tersebut masih memiliki kandungan nutrisi bisa di olah menjadi produk makanan seperti tepung ikan tuna, kripik ikan tuna maupun sebagai pakan ternak dan pupuk tanaman. Bahkan dengan melakukan inovasi ini secara terus menerus akan mengurangi pencemaran lingkungan akibat dari tidak dimanfaatkannya sisa pengolahan ikan tuna tersebut.

Daftar Pustaka

- Nakama Aruma. (2021) *Ikan Tuna, Ikan Kaya Gizi & Manfaat Bagus Bagi Tubuh*. Diakses 13 Januari 2024 dari <https://aruna.id/2021/01/25/ikan-tuna-ikan-favorit-kaya-gizi-manfaat-bagus-bagi-tubuh-2/>.
- Ardiansyah, T. (2020). Kreativitas dan inovasi dalam berwirausaha. *Jurnal Usaha*, 1(2), 19-25.
- Hendrawan, A., Kuswantoro, F., & Sucahyawati, H. (2019). Dimensi Kreativitas dan Pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal HUMMANSI (Humaniora, Manajemen, Akuntansi)*, 2(1).
- Hasoloan, A. (2018). Peranan etika bisnis dalam perusahaan bisnis. *Warta Dharmawangsa*, (57).