

**LAPORAN AKHIR
PROGRAM KEMITRAAN MASYARAKAT (PKM)**



**PKM PETANI IKAN NILA DESA MERANGIN
KECAMATAN KUOK KABUPATEN KAMPAR RIAU**

TIM PENGUSUL

**SYAFRIANI, M.Kes NIDN. 1010048704 (KETUA TIM PENGUSUL)
DWI VIORA, M.Pd NIDN. 1022088901 (ANGGOTA 1 TIM PENGUSUL)
ASTUTI, M.Pd NIDN. 1005058602 (ANGGOTA 2 TIM PENGUSUL)**

**UNIVERSITAS PAHLAWAN TUANKU TAMBUSAI RIAU
NOVEMBER 2019**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : PKM PETANI IKAN NILA DESA MERANGIN
KECAMATAN KUOK KABUPATEN KAMPAR

Peneliti/Pelaksana
Nama Lengkap : SYAFRIANI, S.KM, M.Kes
Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai
NIDN : 1010048704
Jabatan Fungsional : Lektor
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Nomor HP : 081276299789
Alamat surel (e-mail) : syafrianifani@ymail.com

Anggota (1)
Nama Lengkap : DWI VIORA S.Pd, M.Pd
NIDN : 1022088901
Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Anggota (2)
Nama Lengkap : ASTUTI S.Pd, M.Pd
NIDN : 1005058602
Perguruan Tinggi : Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Institusi Mitra (jika ada)
Nama Institusi Mitra : -
Alamat : -
Penanggung Jawab : -
Tahun Pelaksanaan : Tahun ke 1 dari rencana 1 tahun
Biaya Tahun Berjalan : Rp 45,000,000
Biaya Keseluruhan : Rp 45,000,000

Mengetahui,
Dekan Fakultas Kesehatan





(Dewi Anggriani Harahap, M.Keb)
NIP/NIK 096 542 089

Bangkinang, 23 - 10 - 2019
Ketua,



(SYAFRIANI, S.KM, M.Kes)
NIP/NIK 096 542095

Menyetujui,
Ketua LPPM



(Ns. Apriza, M.Kep)
NIP/NIK 096 542 064

DAFTAR ISI

Halaman Pengesahan	I
Daftar Isi	ii
Ringkasan	1
BAB 1. PENDAHULUAN	2
1.1 Analisa Lokasi	2
1.2 Permasalahan Mitra	3
BAB 2. SOLUSI TARGET LUARAN	6
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	9
3.1 Penggunaan IPTEKS dalam Segi Produksi	9
3.2 Peningkatan Produksi Olahan Ikan Nila	11
3.3 Perubahan Strategi Pemasaran	16
BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI	19
4.1 Kinerja LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai	19
4.2 Kepakaran yang Dibutuhkan	20
4.3 Pengusul, Kepakaran dan Pembagian Tugas	20
BAB 5. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN	23
5.1 Anggaran Biaya	23
5.2 Jadwal Kegiatan	23
BAB 6. PELAKSANAAN KEGIATAN	24
6.1 Jadwal Pelaksanaan Kegiatan.....	24
6.2 Pelaksanaan Kegiatan	25
6.3 Hasil Yang Dicapai	29
6.4 Tindak Lanjut	29
6.5 Hambatan	30
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

RINGKASAN

Kabupaten Kampar merupakan penghasil ikan terbesar di Provinsi Riau. Sebagai daerah penghasil ikan salah satunya yaitu ikan nila. Ikan nila sangat mudah didapat dengan harga yang relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang bervariasi dan bernilai tinggi. Dilihat dari manfaatnya, ikan nila merupakan jenis makanan sehat yang dapat memperlancar proses metabolisme dari karbohidrat, lemak, dan tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan nila juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, kalium yang berfungsi membantu tingkat perkembangan kecerdasan anak.

Tujuan kegiatan ini adalah membantu petani ikan nila untuk meningkatkan nilai jual ikan nila yang dihasilkan dengan mengolah ikan nila menjadi abon, nugget, dan kerupuk. Pengolahan ikan nila diharapkan dapat meningkatkan perekonomian petani nila karena selama ini ikan nila hanya dijual dalam keadaan mentah kepada pengepul atau pembeli langsung dengan harga murah, sedangkan harga bibit dan pakan tinggi. Selain itu mitra akan dibantu dalam hal pengadaan pakan, pengemasan dan pemasaran produk olahan ikan nila dengan harapan dapat meningkatkan kesejahteraan petani ikan nila.

Ada beberapa kendala yang dihadapi mitra yaitu (1). Pengadaan pakan, hal ini disebabkan karena harga pakan yang terus meningkat, sehingga memberatkan petani untuk membeli pakan ikan. Tingginya harga pakan menyebabkan tingginya harga produksi, sedangkan daya jual ikan nila rendah. Hal inilah yang menyebabkan sedikitnya keuntungan yang diperoleh petani ikan nila. (2) Keterbatasan modal. (3) Rendahnya motivasi petani nila untuk wirausaha dengan bahan pokok nila (4) tidak adanya keanekaragaman produk olahan ikan nila (5) Tidak adanya kemasan dan pemasaran ikan nila.

Kegiatan yang akan dilakukan pada program PKM ini ada beberapa upaya pengembangan, antara lain: 1. Penggunaan IPTEKS dalam segi produksi ikan nila yaitu dengan pemberian mesin pakan/pellet, upaya ini bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap pakan komersil yang dijual dengan harga yang relative tinggi. 2. Pelatihan/praktek pembuatan variasi produksi olahan ikan nila, hal ini dilakukan mengingat ikan nila segar yang sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian produk yang akan ditambahkan adalah abon, nugget, dan kerupuk ikan nila. 3. Packing/ pengemasan produk. Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik. 4. Perubahan strategi pemasaran. Ikan nila biasanya dijual pengepul atau langsung ke pasar tradisional yang ada di sekitar daerah Kabupaten Kampar. Produk olahan ikan nila ini akan dijual ke warung, toko/supermarket, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.

Kata kunci : abon, nugget, kerupuk ikan nila, mesin pakan, pemasaran, kapasitas ipteks

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Analisa Lokasi

Kementerian Kelautan dan Perikanan menetapkan Kabupaten Kampar, Riau, sebagai sentra ikan nila, baung, nila dan lele di Indonesia. Budidaya ikan saat ini menjadi sumber utama penopang ekonomi di Kampar. Kampar memiliki area potensial perikanan darat kurang lebih terutama perikanan air tawar seluas lebih dari 6.500 Hektar. Dari total potensi lahan yang tersedia tersebut, lebih dari 700 hektar digunakan untuk budidaya kolam, dan sekitar 35,75 Ha dimanfaatkan dalam bentuk keramba jaring apung. Volume produksi ikan nila di Kampar mencapai kisaran 7 ton per hari (www.goriau.com). Tingginya produksi ikan nila di Kampar menumbuhkan harapan baru, sebagai daerah penghasil terbesar tentunya ikan nila di daerah ini sangat mudah didapatkan dan harganya relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang banyak variasinya.

Dilihat dari manfaatnya, ikan nila merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan nila juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita dan anak-anak. Selain itu kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada ikan nila cukup besar bila dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya.

Tingginya kandungan protein yang terkandung dalam daging ikan nila (20,08g/100g) dan 50 mg/100g kolestrol, maka manfaat ikan nila sangatlah bagus bagi yang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan (Andriani, 2014). Desa merangin merupakan salah satu desa penghasil ikan nila di Kabupaten Kampar. Usaha ikan nila yang ada di desa merangin hanya sebatas usaha budidaya saja. Hal ini terkadang menyebabkan petani nila kesulitan menjual ikan nila segar. Petani nila menjual nila segar langsung kepada pengepul yang datang langsung ke kolam

ikan dengan harga yang relative murah, sedangkan biaya produksi meliputi bibit dan pakan selalu mengalami kenaikan.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ikan nila di wilayah ini melakukan budidaya ikan nila secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim, dimana harga benih dan pakan yang semakin meningkat, sedangkan harga jual ikan nila yang cenderung tetap atau bahkan mengalami penurunan. Ikan nila yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp. 23.000- Rp. 25.000 per kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti abon, nugget dan kerupuk ikan yang saat ini keberadaannya di pasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan nila memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini di kembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ikan nila.

Menurut Dinas Perikanan Kabupaten Kampar (2013) kendala yang dihadapi oleh pemilik ikan nila bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing produk olahan ikan salai nila dengan cara memperbaiki pengemasan dan memperhatikan sanitasi agar bisa bersaing di pasar nasional.



Gambar 1. Kolam ikan nila mitra

1.2 Permasalahan Mitra

Adapun permasalahan yang dihadapi petani ikan nila adalah:

- a. Tinggi harga pakan

Permasalahan utama yang dihadapi petani nila adalah tingginya harga pakan. Biaya pakan memakan sekitar 60-70% dari total biaya produksi perikanan. Tingginya harga pakan, sedangkan harga ikan nila yang tidak mengalami kenaikan menyebabkan keuntungan yang didapat sangat kecil bahkan tidak jarang petani mengalami kerugian

b. Modal yang terbatas

Permasalahan permodalan merupakan permasalahan yang selalu menghambat jalannya sebuah usaha. Para petani ikan nila membutuhkan pinjaman modal yang dapat membantu mereka untuk menghidupi usahanya.

c. Rendahnya motivasi petani nila untuk berwirausaha dengan bahan pokok nila dan Terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi tentang pengolahan ikan nila.

Ikan nila yang dihasilkan sangat melimpah dan berkesinambungan, sayangnya tidak mampu menopang perekonomian petani nila disebabkan karena harga jual ikan nila yang rendah. Petani nila juga tidak mampu berwirausaha dengan bahan pokok nila serta terbatasnya ilmu pengetahuan dan teknologi sehingga ikan nila hanya dijual dalam keadaan mentah dengan harga jual yang relative murah tanpa mengubahnya menjadi produk lain yang mempunyai nilai ekonomis lebih tinggi, seperti abon, nugget dan kerupuk ikan nila

d. Pemasaran

Kabupaten Kampar merupakan penghasil ikan nila terbesar di Sumatera. Produksi ikan nila di Kabupaten Kampar sangat melimpah, sehingga terkadang petani nila kesulitan dalam proses pemasaran. Biasanya pedagang pengumpul hasil panen nila (pengepul) akan membeli ikan nila langsung ke kolam ikan dengan harga Rp. 23.000,- per kg, sedangkan jika dijual ke pasar biasanya dijual dengan harga Rp. 25.000,- per kg. Adanya keterbatasan pemasaran biasanya mengakibatkan semakin tingginya biaya produksi sementara hasil yang diperoleh tetap atau bahkan

mengalami penurunan. Oleh karena itu hasil panen ikan perlu diolah menjadi produk lain yang lebih tahan lama dan mempunyai nilai ekonomi lebih tinggi dan dapat menjangkau pangsa pasar yang lebih luas.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka melalui Program Kemitraan Masyarakat ini akan dilakukan empat upaya utama sebagai solusi yaitu:

- a. Peningkatan penggunaan IPTEKS dalam segi produksi ikan nila dengan pemberian mesin pellet. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan produksi ikan nila, dan menekan biaya produksi ikan nila. Selama ini pembudidaya ikan nila sangat tergantung kepada pakan buatan pabrik dengan harga yang relative mahal. Oleh karena itu pada program kemitraan masyarakat ini, akan memberikan mesin pellet untuk menekan biaya produksi, sehingga mereka bisa membuat pakan sendiri.
- b. Memberikan motivasi berwirausaha dan variasi produksi olahan ikan nila
Hal ini dilakukan mengingat petani ikan nila hanya mampu menjual ikan nila segar. produk ikan nila yang sangat melimpah di Kabupaten Kampar, namun pengolahannya masih sangat kurang. Varian produk yang akan ditambahkan adalah abon, nugget, dan kerupuk ikan nila. Pemilihan produk ini dengan mempertimbangkan bahwa makanan ini sangat digemari masyarakat bertingkat umur dari anak-anak sampai orang tua.
- c. Packing/ pengemasan produk.
Produk akan dikemas dengan pengemasan yang lebih menarik dan akan dibuat label gizi, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa/*expired*.
- d. Perubahan strategi pemasaran
Ikan nila biasanya dijual pengepul atau langsung ke pasar tradisional yang ada di sekitar daerah Kabupaten Kampar dengan harga yang relative murah. Pemasaran ikan nila ini selain menjual langsung ke pengepul, juga dengan cara menjual ke warung, toko/supermarket, membuat brosur, dan memberi label agar kelihatan menarik dan kegiatan pemasaran yang lain.

BAB 2. SOLUSI DAN LUARAN

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra dan upaya yang direncanakan untuk mengatasi permasalahan mitra maka luaran dari rencana tersebut adalah sebagai berikut :

No	Kegiatan	Luaran
1.	Penggunaan IPTEKS dalam segi produksi ikan nila dengan menggunakan mesin pakan/pellet	<ol style="list-style-type: none">1. Petani ikan nila bisa membuat pakan sendiri, sehingga tidak tergantung lagi dengan pakan buatan pabrik. Hal ini bisa menurunkan/menekan biaya produksi.2. Peningkatan pendapatan mitra
2	Pemberian motivasi dan Pelatihan/ praktik pembuatan variasi produksi hasil olahan ikan nila	<ol style="list-style-type: none">1. Mitra dapat mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam memberikan motivasi untuk berwirausaha kepada petani nila dengan bahan pokok ikan nila.2. Mitra mengetahui metode pembuatan produk olahan ikan nila yaitu abon, nugget, dan kerupuk ikan nila3. Meningkatkan kreatifitas pengusaha ikan nila untuk mencoba varian produk lain
3	Packing/pengemasan produk	<ol style="list-style-type: none">1. Peningkatan kualitas tampilan produk dengan kemasan yang menarik2. Sebagai nilai tambah, produk akan disertai dengan label nilai gizi, tanggal produksi serta tanggal kadaluarsa/<i>expired</i>

4	Perubahan Strategi Pemasaran	<ol style="list-style-type: none"> 1. Semakin luasnya daerah pemasaran 2. Berkembangnya metode pemasaran produk dengan memanfaatkan media promosi 3. Industri mitra dapat bertahan dengan adanya peningkatan keuntungan sehingga modal usaha dapat bertambah dengan sendirinya.
---	------------------------------	--

Hasil yang diperoleh nantinya diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani ikan nila di desa Merangin, Kecamatan Kampar sehingga dapat menopang perekonomian keluarga petani ikan nila. Adapun hasil kegiatan PKM ini akan di publikasikan di Jurnal Nasional Terakreditasi.

Adapun rencana capaian tahunan kegiatan ini adalah:

No	Jenis Luaran	Indikator Capaian
Luaran Wajib		
1	Publikasi ilmiah di jurnal Nasional Terakreditasi	Published
2	Publikasi pada media masa (cetak/online/repocitory)	Sudah terbit
3	Peningkatan daya saing (peningkatan kualitas, kuantitas, serta nilai tambah barang, jasa diversifikasi produk, atau sumberdaya lainnya)	Ada
4	Peningkatan penerapan iptek di masyarakat (mekanisasi, IT, dan manajemen)	Ada
5	Perbaikan tata nilai masyarakat (seni budaya, sosial, politik,	Ada
Luaran Tambahan		
1	Publikasi di Jurnal Internasional	Tidak ada

2	Jasa, rekayasa sosial, metode atau sistem, produk/barang	Produk
3	Inovasi baru TTG	Tidak ada
4	Rahasia dagang, Desain Produk Industri, Perlindungan	Tidak ada
5	Buku ber ISBN	Tidak ada

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Solusi yang ditawarkan kepada mitra untuk mengatasi permasalahan mitra adalah sebagai berikut :

3.1. Penggunaan IPTEKS dalam Sistem Produksi

Petani ikan nila memiliki beberapa kelemahan terutama disebabkan karena keterbatasan peralatan produksi yang ada. Tingginya harga pakan dipasaran, membuat biaya produksi yang tinggi, disisi lain harga jual ikan nila rendah. Petani nila menjual ikan nila ke pengepul yang datang ke kolam dengan harga yang rendah, yaitu hanya Rp. 23.000,- per kg. Teknologi proses yang akan diterapkan dalam proses pengolahan ikan nila mitra adalah :

a. Pembuatan Alat Pencetak Pakan Ikan/Pellet

Selama ini petani nila mengeluhkan harga pellet pabrikan yang semakin meningkat harganya, sedangkan harga jual ikan nila tetap, bahkan bisa mengalami penurunan. Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah ini program PKM ini akan memberikan mesin pencetak pakan/ pellet. Pembuatan mesin pellet ini mengacu pada penelitian Leksono, Setyo dan Tika Tahun 2011.

Peralatan yang dipergunakan dalam proses pengerjaan mesin antara lain bor listrik, gergaji tangan, jangka sorong, kikir, kunci, las karbit, pahat, palu, penggaris, dan pensil. Alat-alat yang dipergunakan antara lain mesin hasil rancangan, timbangan bahan, stopwatch, cetok, alat perbengkelan, kompor, dan ember plastik.

1) Tahapan pembuatan Mesin pakan/pellet

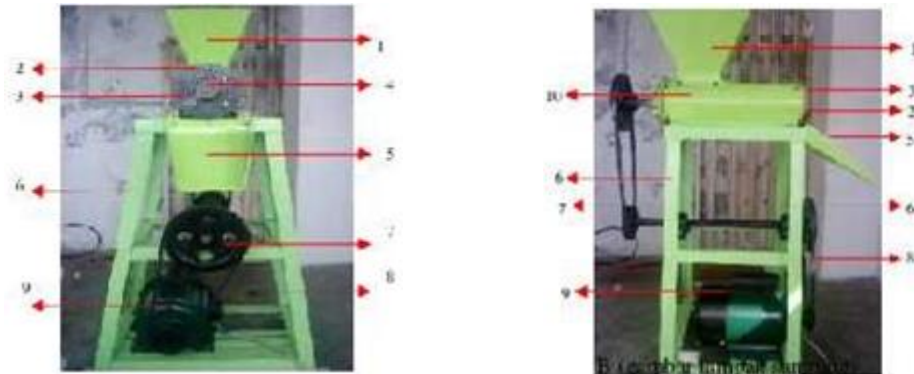
- a) Rangka dibuat dari batang baja siku 44 x 44 x 3 mm tipe bj 44 dan berukuran panjang 40 cm, lebar 45 cm, dan tinggi 80 cm. Jarak antar ujung kaki pada sisi depan 50 cm dan pada sisi sampingnya 35 cm. Poros yang digunakan berfungsi sebagai poros transmisi dan terbuat dari baja St(*Steel*) 41 dengan diameter 1 inci dengan bantalan yang digunakan jumlahnya 2 pasang, yaitu sepasang bantalan duduk dan sepasang bantalan tempel.

Bantalan tempel menumpu poros *screw conveyor* dan bantalan duduk menumpu poros transmisi.

- b) Sabuk V menggunakan 2 buah, yaitu tipe A 33 dan A 59. Sabuk A 33 menghubungkan pulli motor dengan pulli reduksi besar dan sabuk B 59 menghubungkan pulli reduksi kecil ke pulli *screw conveyor*. Pulli berfungsi mengurangi kecepatan putaran motor listrik yang ditransmisikan menuju poros. Pulli yang digunakan sebanyak 4, yaitu 2 buah berdiameter masing-masing 10 cm serta 2 buah lainnya berdiameter 30cm.
- c) Tabung silinder terbuat dari pipa besi setebal 3 mm, diameter dalamnya 12 cm dan panjang 35 cm. Jarak 3 cm dari salah satu ujung, dipermukaan atasnya dibuat lubang segi empat berukuran 30 x 30 cm. Pengumpan (*hopper*) terbuat dari plat besi setebal 1 mm dan tingginya 20 cm, permukaan atas berukuran panjang 31 cm dan lebar 9 cm, sedangkan permukaan bawahnya berukuran panjang 9 cm dan lebar 9 cm. *Screw conveyor* terbuat dari plat besi setebal 2 mm yang dilas menempel pada poros. Panjang *screw conveyor* 31 cm dan terdiri dari 9 puncak ulir yang jarak antar puncak ulirnya sepanjang 4 cm dan 2 cm pada 2 puncak ulir terakhir.
- d) Pisau pemotong digunakan untuk memotong bahan yang telah keluar dari lubang pencetakan. Pisau pemotong menggunakan 1 buah, terbuat dari logam *stainless* yang berukuran panjang 4,5 cm, lebar 4 mm, dan tebal 1 mm. Pisau pemotong ini diletakan pada ujung poros *screw conveyor* diluar tabung silinder.
- e) Pencetak pellet (*screen*) berbentuk lingkaran dengan diameter 13 cm dan terbuat dari plat besi ukuran 4 mm. Permukaannya terdapat lubang-lubang kecil yang berdiameter 4 mm. Penurunan hasil adalah komponen yang berfungsi untuk menerima dan menurunkan jatuhnya pellet yang keluar dari lubang pencetakan. Penurun hasil terbuat dari plat besi tipis dengan tebal 1 mm. Bentuknya menyerupai sekop

dengan panjang 27 cm, lebar ujung atas 18 cm, tinggi 15 cm, dan lebar ujung bawahnya 11,5 cm.

f) Motor listrik yang dipergunakan pada mesin ini adalah motor listrik AC. Motor listrik berfungsi menggerakkan poros dengan dibantu oleh pulli dan sabuk-V sebagai sistem transmisi.



Gambar 2. Mesin pellet (sumber: Leksono, 2011)

3.2. Peningkatan Produksi Olahan Ikan nila

Mengingat berlimpahnya bahan baku ikan nila segar di Kabupaten Kampar serta rendahnya harga jual ikan nila segar, maka untuk meningkatkan nilai jual ikan nila maka alternative untuk meningkatkan nilai ikan nila adalah dengan membuat variasi produk olahan yang akan ditawarkan kepada mitra antara lain:

a. Pengolahan ikan nila menjadi abon

Alat-alat

Kompur, blender/alat penggiling daging, panci perebus, pisau, telenan, sendok, baskom dan spiner

Bahan-bahan :

Dalam proses pembuatan abon dari ikan nila ini mempergunakan bahan- bahan sebagai berikut:

1. Daging ikan : 1 kg
2. Cuka makan : 20 gr/ 4 sdm
3. Sereh : 20 gr/ 4 btg
4. Daun salam : 10 lembar

5. Garam dapur : 20 gr/3sdm
6. Gula pasir : 100 gr/14sdm
7. Gula merah : 50 gr
8. Bawang putih : 30 gr/ 3 sdm
9. Bawang merah: 30 gr/ 3 sdm
10. Ketumbar : 10 gr/ 2.5 sdm
11. Lengkuas : 10 gr/1.5 sdm
12. Penyedap rasa : 3 gr/1/2 sdt
13. Santan kelapa : 200 ml

Proses pengolahan

Sedangkan cara membuatnya adalah sebagai berikut :

1. Ikan ambil dagingnya
2. Daging ikan diberi cuka makan dan garam kemudian tambahkan air. Diamkan 20 menit
3. Kukus daging ikan dengan sereh dan daun salam selama 20 menit.
4. Daging ikan yang telah dikukus selama 20 menit, ditiriskan dan dibungkus dengan kain blacu, kemudian dipress dan dibuat menjadi serat-serat (dapat menggunakan parutan)
5. Haluskan bumbu-bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar, lengkuas, gula merah),
6. penghalusan bumbu dengan penambahan sedikit santan.
7. Campurkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan dan tambahkan sisa santan, gula pasir, garam dapur dan penyedap rasa, aduk sampai rata. Kemudian masukkan daging ikan, aduk sampai rata.
8. Goreng abon ikan sampai matang, pada saat menggoreng, pertama daging ikan dimasukkan kedalam minyak hangat (tidak boleh terlalu panas) kemudian masak seperti biasa sambil diaduk.

9. Abon yang telah masak lalu ditiriskan minyaknya (bisa dipress atau diputar dengan spinner) kemudian didkemas dan siap untuk dipasarkan.

b. Nugget Nila

Nugget ikan dibuat dari daging ikan yang sudah di fillet. Fillet adalah potongan atau irisan daging tanpa tulang. Nugget ikan nila merupakan olahan makanan yang bahan dasarnya adalah daging ikan yang digiling halus dan diberi bumbu-bumbu serta dicampur dengan bahan pengikat, kemudian dicetak menjadi bentuk tertentu kemudian dicelupkan kedalam batter breading kemudian digoreng atau disimpan terlebih dahulu dalam ruang pembeku atau freezer sebelum digoreng (Purnomo, 2014).

Alat-alat

Dalam pembuatan nugget nila ini alat- alat yang digunakan diantaranya:

1. Blender sebagi pengganti choper (alat penghalus daging)
2. Baskom atau wajan sebagai tempat adonan sebelum dicampurkan dengan bumbu lain.
3. Pisau sebagi alat pemotong
4. Loyang sebagai wadah yang digunakan untuk mengukus adonan yang telah tercampur rata.
5. Panci pengukus
6. Kompor gas
7. Cetakan nugget untuk membuat nugget berpenampilan unik.
8. Penggoreng dan perlengkapan penggoreng lain nya untuk proses menggoreng.
9. Plastik desain khusus sebagai pembungkus nugget siap saji .
10. Press plastik.

Bahan bahan

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan nugget ini adalah:

1. Ikan nila.
2. Merica

3. Tepung tapioka
4. Garam
5. Putih telur
6. Daun selederi
7. Bawang putih
8. Bawang merah
9. Pelapis
10. Tepung panir kasar
11. Telur

Proses pengolahan

1. Lakukan proses fillet pada ikan nila .
2. Halus kan ikan nila dan bawang putih hingga halus menggunakan chopper atau blender, sisihkan.
3. Kemudian campur daging ikan nila , minyak , tepung tapioka, garam, merica sampai merata.
4. Tambahkan 1 butir telur untuk bahan perekat.Aduk rata.
5. Tuang adonan kedalam loyang yang sudah diolesi minyak, kukus selama 30 menit dan matang, angkat dan dinginkan.
6. Setelah dingin cetak sesuai selera, kemudian balut dengan putih telur dan gulingkan kedalam tepung panir. Lakukan pelapisan dua kali, hingga adonan habis.
7. Simpan dalam freezer sampai beku.
8. Setelah beku kemudian goreng hingga kuning keemasan, angkat dan masukan dalam kemasan yang di desain khusus lalu siap dipasarkan.

c. Kerupuk Nila

Kerupuk ikan nila ini dibuat dari kulit ikan nila. Kulit nila ini juga merupakan hasil sampingan dari proses fillet pada pembuatan nugget.

Alat alat

1. Blender untuk mengahluskan daging

2. Ampia untuk mencetak adonan
3. Baskom atau wajan sebagai tempat adonan sebelum dicampurkan dengan bumbu lain.
4. Pisau sebagai alat pemotong
5. Kompor gas
6. Cetakan kerupuk untuk membuat kerupuk berpenampilan unik.
7. Penggoreng dan perlengkapan penggoreng lainnya untuk proses menggoreng.
8. Plastik desain khusus sebagai pembungkus kerupuk siap saji .

Bahan bahan

- | | |
|---------------------|-------------------|
| 1. Daging Ikan Nila | : 1 kg |
| 2. Cuka Makan | : 20 gr/ 4 sdm |
| 3. Sereh | : 20 gr/ 4 btg |
| 4. Daun Salam | : 10 gr/ 5 lembar |
| 5. Garam Dapur | : 4 sdt |
| 6. Cabe Merah | : 6 btg/ 2 sdm |
| 7. Gula Pasir | : 2 sdm |
| 8. Gula Merah | : 50 gr |
| 9. Bawang Putih | : 30 gr/ 3 sdm |
| 10. Bawang Merah | : 30 gr/ 3 sdm |
| 11. Ketumbar | : 10 gr/ 2,5 sdm |
| 12. Lengkuas | : 10 gr/ 2,5 sdm |
| 13. Penyedap Rasa | : 3 gr/ ½ sdt |
| 14. Santan Kelapa | : 200 ml |
| 15. Saus Tiram | : 2 sdm |
| 16. Minyak Goreng | : 1 liter |

Cara pengolahan

1. Ikan ambil dagingnya
2. Daging ikan diberi cuka makan dan garam. Diamkan 10 menit .
3. Kukus daging ikan dengan sereh dan daun salam selama 20 menit.

4. Daging ikan yang telah dikukus selama 20 menit ditiriskan dan dibungkus dengan kain biacu/sapu tangan, kemudian diperas dan dibuat menjadi serat-serat.
5. Haluskan bumbu-bumbu (bawang putih, bawang merah, ketumbar, lengkuas, gula merah)
6. Campurkan bumbu-bumbu yang telah dihaluskan kemudian ditumis dan ditambahkan santan, gula pasir, garam dapur, dan penyedap rasa, aduk sampai rata.
7. Goreng keupuk ikan sampai berwarna kuning keemasan.
8. kerupuk yang telah masak lalu ditiriskan minyaknya
9. kemudian dikemas dan siap dipasarkan.

3.3. Perubahan Strategi Pemasaran

Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain harga pakan yang tinggi dan harga jual yang tinggi, adalah kurangnya pengetahuan tentang pembuatan olahan produk ikan nila. Ikan nila hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk olahan ikan nila yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat, pasar mingguan di desa lain dan beberapa mini market.

Agar tampilan produk lebih menarik maka akan dibuat kemasan dan memberi label produk. Metode pelaksanaan yang dilakukan agar solusi yang ditawarkan dapat disalurkan dengan baik kepada mitra sesuai yang diharapkan upaya yang dilakukan adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Mitra industri kecil nila.

Tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain:

a. Penyuluhan

Dalam kegiatan penyuluhan ini, mitra akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang cara mengembangkan usaha industri kecil ikan nila

dengan melakukan peningkatan kapasitas Iptek dalam sistem produksi, peningkatan produksi olahan ikan nila, serta perubahan strategi pemasaran.

b. Desain kemasan Produk

Proses desain kemasan produk ini terdiri dari 3 (tiga) jenis, yaitu kemasan produk abon, kemasan produk nugget nila, dan kemasan produk kerupuk ikan. Masing- masing kemasan dilengkapi dengan nama dan logo produksi. Selain itu pada kemasan dilengkapi dengan kandungan gizi, tanggal produksi serta tanggal kadaluarsa (expired) dari produk yang dipasarkan.

c. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pengembangan usaha industri kecil ikan nila dengan pembuatan produk baru dari industri ikan nila yaitu pelatihan pembuatan abon, nugget, dan kerupuk nila.

d. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil, dan hasil dari ujicoba akan melalui proses pengujian laboratorium untuk membuktikan kandungan gizi produk. Tujuan dari pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi standard mutu gizi sehingga tidak meragukan konsumen. Setelah beberapa uji coba dilakukan dan didapat hasil yang sesuai dengan yang diharapkan maka dilanjutkan dengan proses produksi yang lebih besar.

e. Rancangan Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks, pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

f. Partisipasi Mitra

Mitra berperan besar dalam kegiatan IbM ini. Peran mitra adalah mengikuti penyuluhan, pelatihan, dan ujicoba yang akan diberikan oleh tim pengusul dan ikut serta dalam pengambilan keputusan akhir untuk menerapkan solusi yang ditawarkan. Mitra bertanggungjawab terhadap seluruh pekerja di dalam lingkungan usahanya yang dibantu oleh tim pengusul dan mahasiswa.

BAB 4. KELAYAKAN PERGURUAN TINGGI

4.1. Kinerja LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah dilakukan sejak Tahun 2010 sejak lembaga ini bernama STIKes Tuanku Tambusai. Pada Tahun 2013 arah pengabdian kepada masyarakat lebih diarahkan kepada pemberdayaan masyarakat yang ada di lingkungan Universitas dengan memanfaatkan, serta menggali potensi yang ada di setiap daerah sesuai dengan keahlian peneliti.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau sebagai lembaga tingkat institusi bertugas melaksanakan kegiatan edukatif dibidang penelitian dan pengabdian masyarakat. Sejak awal berdirinya, lembaga ini telah melaksanakan berbagai kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat baik yang dilakukan oleh dosen ataupun oleh mahasiswa. Pola program kegiatan masyarakat terdiri atas pelayanan masyarakat, pendidikan dan pelatihan untuk masyarakat, serta forum kajian atau lokakarya.

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai Riau, telah menghasilkan beberapa karya baik dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Selama ini kegiatan Pengabdian Masyarakat di Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai dilakukan dengan dana mandiri dosen serta dana dari Yayasan Pahlawan Tuanku Tambusai Riau. Selama 2 tahun terakhir, LPPM Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai telah berhasil melaksanakan berbagai kegiatan pengabdian masyarakat dengan memberdayakan potensi dosen dan stakeholder. Berdasarkan data tahun 2014, terdapat 39 kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah berhasil dilaksanakan dengan pendanaan dari DIPA Yayasan dengan besaran dana Rp. 1.500.000,- sampai dengan Rp. 10.000.000,-. Tahun 2015 Universitas mendapatkan Hibah IbM dari DIKTI sebanyak Rp. 84.500.000,- untuk 2 kelompok pengusul untuk pendanaan tahun 2016, tahun 2017 sebanyak Rp. 49.500.000,- untuk 1 kelompok. Demikian juga untuk hibah bersaing, Universitas meloloskan 2 kelompok pengusul yang

dibiayai DIKTI tahun 2015, dan 1 Hibah Penelitian Produk Terapan Tahun 2016. Hal ini menunjukkan kinerja yang cukup membanggakan.

4.2. Kepakaran yang Diperlukan

Dalam menunjang kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) petani ikan nila desa Merangin diperlukan beberapa jenis kepakaran yang harus ada dalam menyelesaikan persoalan mitra. Kepakaran yang dibutuhkan pada kegiatan PKM ini adalah kepakaran dalam memberikan motivasi. Kepakaran ini diperlukan untuk memberikan penyuluhan motivasi kepada masyarakat desa merangin untuk berwirausaha. Wirausaha yang akan dilakukan yaitu pemanfaatan ikan nila menjadi produk bernilai jual seperti abon, nugget dan kerupuk ikan nila. Selain itu kepakaran yang dibutuhkan adalah kepakaran dalam memasarkan produk yang sudah dihasilkan. Kepakaran yang dibutuhkan dalam kegiatan PKM ini sudah sesuai dengan ketua pengusul dan anggota pengusul. Selain itu kepakaran gizi juga diperlukan dalam perhitungan gizi produk yang dihasilkan yang akan dimintai bantuan dosen yang ada di UP.

4.3 Tim Pengusul, Kepakaran dan Pembagian Tugas dalam PKM

No	Nama	Kepakaran	Tugas
1	Syafriani, M.Kes (Ketua Pengusul)	Ketua tim pengusul adalah dosen Kesehatan masyarakat. Ketua tim adalah dosen program studi kesehatan masyarakat yang mengajarkan mata kuliah ilmu gizi, hygiene Industri, dan gizi kesehatan. Ketua tim memiliki semangat tinggi dalam penelitian dan pengabdian masyarakat. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki ketua tim, ketua tim bisa berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun penelitian yang dilakukan untuk menyadarkan	1. Secara umum bertanggung jawab memimpin dan mengkoordinasikan seluruh tahapan kegiatan mulai dari tahapan persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi dan laporan dari PKM. 2. Memfasilitasi memberikan transfer iptek terkait dengan penyuluhan memberikan ilmu menjaga kesehatan dan gizi suatu makanan yang akan

		pentingnya kesehatan bagi masyarakat dan pentingnya mengatur gizi makanan.	diciptakan dalam kegiatan pengabmas ini.
2	Dwi Viora, M.Pd	Anggota tim adalah dosen dari program studi pendidikan matematika. Anggota tim mengajarkan mata kuliah manajemen bisnis pendidikan, dan kewirausahaan sehingga dengan dasar ini anggota pengusul memiliki kemampuan dalam memotivasi masyarakat dan membantu masyarakat dalam memajemen produksi yang dihasilkan yaitu mengolah produksi ikan nila seperti abon, nugget dan kerupuk. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki anggota tim, anggota tim bisa berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun pelatihan yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Dengan dilaksanakan pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra.	1. Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari penyuluhan, pelatihan kepada mitra di desa merangin dalam pengolahan , memotivasi pengolahan ikan nila sebagai abon, nugget dan kerupuk 2. Anggota tim berperan juga dalam packing dan pemasaran produk ikan nila
3	Astuti, M.Pd	Anggota tim adalah dosen dari program studi pendidikan matematika. Anggota tim mengajarkan mata kuliah statistik pendidikan, dan kewirausahaan sehingga dengan dasar ini anggota pengusul memiliki kemampuan dalam	1. Membantu dalam proses kegiatan ini dimulai dari penyuluhan, pelatihan kepada mitra di desa merangin dalam pengolahan , memotivasi pengolahan ikan

	<p>memotivasi masyarakat dan membantu masyarakat dalam manajemen produksi yang dihasilkan yaitu mengolah produksi ikan nila seperti abon, nugget dan kerupuk. Sesuai dengan dasar keilmuan yang dimiliki anggota tim, anggota tim bisa berinteraksi dengan masyarakat, baik penyuluhan maupun pelatihan yang dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan mitra. Dengan dilaksanakan pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan mitra.</p>	<p>nila sebagai abon, nugget dan kerupuk 2. Anggota tim berperan juga dalam packing dan pemasaran produk ikan nila</p>
--	--	---

BAB 5. BIAYA DAN JADWAL KEGIATAN

5.1 anggaran Biaya

Total biaya yang diusulkan adalah sebesar Rp. 45.000.000,- (empat puluh lima juta rupiah), adapun ringkasan anggaran biaya dalam kegiatan ini dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 5.1

No	Jenis pengeluaran	Biaya yang diusulkan (Rp)
1	Honorium	
2	Pembelian bahan habis pakai dan peralatan	39.800.000
3	Perjalanan	4.400.000
4	Sewa	800.000
Jumlah		45.000.000

5.2 Jadwal Kegiatan

Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 5.2
Bar Chart Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

No	Kegiatan	Bulan Ke-									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Persiapan Pelaksanaan	■									
2	Konsolidasi dengan Mitra	■									
3	Pembuatan Teknologi		■	■	■						
4	Penyuluhan dan Pelatihan			■	■	■					
5	Uji coba Produk					■	■	■			
6	Pengembangan jaringan						■	■	■		
7	Evaluasi								■	■	
8	Laporan dan publikasi									■	■

BAB VI. PELAKSANAAN KEGIATAN

6.1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu tahap persiapan (penetapan daerah dan penseleksian mitra) dan tahap pembelajaran (penggunaan IPTEKS untuk pembuatan pakan ikan nila berupa pellet dan pelatihan pembuatan makanan olahan dari ikan nila). Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan April sampai dengan bulan September 2019, terdiri dari kegiatan penyampaian materi teori dan praktek teknologi pembuatan pellet menggunakan mesin pellet nila dan pengolahan makanan berbasis ikan nila menjadi produk berdaya saing dalam bentuk nugget, kerupuk, dan abon ikan nila.

Adapun jadwal kegiatan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) sebagai berikut:

No	Hari /tanggal	Uraian kegiatan	Keterangan
1	Senin/ 13 Mei 2019	Koordinasi pelaksanaan kegiatan IBM dengan mitra serta penyajian materi dan memberikan motivasi kepada mitra	Anggota dan tim
2	Selasa/ 14 Mei 2019	Ujicoba pembuatan produk olahan ikan nila (nugget, dan kerupuk ikan nila) pada mitra	Anggota dan Tim
3	Rabu/ 15 Mei 2019	Ujicoba pembuatan produk olahan ikan nila (abon ikan nila) pada mitra	Anggota dan Tim
4	Selasa/ 30 Juli 2019	Pemberian mesin pellet dan peralatan penunjang kegiatan Pengabmas	Tim Pelaksana
5	Kamis/1 Agustus 2019	Uji coba penggunaan IPTEKS pembuatan pelet	Tim Pelaksana

6	Senin/5 Agustus 2019	pembuatan produk olahan ikan nila (nugget, abon dan kerupuk ikan nila)	Tim Pelaksana
---	----------------------	--	---------------

6.2. Pelaksanaan Kegiatan

a. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Pelet ikan Pembuatan Mesin Pelet

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan yang harganya semakin mahal serta memanfaatkan ikan nila menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis ikan nila.

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktifitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

- a. Mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan
- b. Transfer teknologi tepat guna bidang pengolahan hasil perikanan kepada petani ikan sebagai pelaku usaha pengolahan ikan
- c. Melatih keterampilan peserta dalam mengolah atau memanfaatkan daging ikan dalam produk makanan jajanan (nugget, abon, dan kerupuk ikan nila)
- d. Melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.

b. sistem produksi pembuatan pelet dengan mesin pelet yang diberikan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan yang harganya semakin mahal serta memanfaatkan ikan nila menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga

sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis ikan nila.

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktifitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

1. Mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan
2. Transfer teknologi tepat guna bidang pengolahan hasil perikanan kepada petani ikan sebagai pelaku usaha pengolahan ikan

Melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.

- Dedak : 60 kg x Rp 3.500 = Rp 210.000,-
- Ikan asin : 30 kg x Rp 4.000 = Rp 120.000,-
- Bukil : 10 kg x Rp 1.500 = Rp 15.000
- Sayur : 5 kg x Rp 1.000 = Rp 5.000
- BBM dan operasional: = Rp 50.000,-
- Total = Rp 400.000,-
- Harga per kg = Rp 400.000 / 100kg = Rp 4.000,-/ kg
- Harga pelet komersil = Rp 431.000/50 kg = Rp 8.620,- per kg
- Selisih harga= Rp (8.620 – 4.000)
= **Rp 4.620,-**





c. Pembuatan Variasi Olahan Ikan Nila

Dalam kegiatan PKM ini, mitra diajarkan membuat olahan berasal dari ikan nila yaitu abon, nugget dan kerupuk, selain pembautan produk mitra juga diajarkan pengemasan dan pemasaran produk. Hasil produk yang dibuat oleh mitra diberi label nama nila snack (abon ikan nila, nugget ikan nila, dan kerupuk ikan nila). Abon yang sudah diproduksi dijual dnegan harga Rp 25.000,- perbungkus dengan netto 100 gr, setelah dihtung biaya pembuatan abon per 100 gr Rp 17.250,-). Nugget yang sudah diproduksi dijual dnegan harga Rp 15.000,- perbungkus dengan netto 250 gr, setelah dihtung biaya pembuatan abon per 150 gr Rp 9.500,-). kerupuk yang sudah diproduksi dijual dengan harga Rp 13.000,- perbungkus dengan netto 1.400 gr, setelah dihtung biaya pembuatan abon per 1.400 gr Rp 8.000,-.



Abon ikan nila



Nugget Ikan Nila



Kerupuk Ikan Nila

d. Pemasaran produk

Produk ikan nila yang sudah dibuat oleh mitra dipasarkan di swalayan dan ditoko-toko. Pada saat ini pemasaran yang sudah dilakukan oleh mitra dengan dibantu oleh tim PKM yaitu swalayan dan took-toko yang ada di kuok, merangin dan juga dibangkinang. Untuk kedepannya produk ini akan dipasarkan di gerai dan ditoko yang ada di kota pekanbaru, hal ini masih dalam proses negosiasi dengan beberapa gerai yang ada di pekanbaru.



Malaya mart bangkinang



bumdes lereng



swalayan rika kuok

6.3. Hasil Yang Dicapai

Hasil akhir yang dicapai dalam kegiatan ini, baik secara kuantitatif maupun kualitatif adalah:

- a. Mengurangi biaya produksi untuk pakan ikan.
- b. Meningkatnya pengetahuan mitra tentang pembuatan varian olahan nila lainnya (abon, nugget, dan kerupuk ikannya)
- c. Mitra yang telah belajar melalui pelatihan serta pembimbingan ini dapat berusaha mandiri baik dalam memproduksi maupun dalam memasarkan produk.

6.4. Tindak Lanjut

Dicanangkan sebagai tindak lanjut dari pelatihan ini adalah pemberdayaan peserta pasca pelatihan ditengah masyarakat. Pemberdayaan dimaksud adalah pemantauan dan pendampingan di lapangan tentang kendala-kendala yang dihadapi baik kendala manajemen produksi, pemasaran maupun permodalan. Tahap selanjutnya adalah dalam hal

pengemasan produk olahan ikan nila (kerupuk, nugget dan abon). Hasil Pengabmas ini akan diterbitkan di Jurnal Nasional.

6.5. Hambatan

Hambatan yang ditemukan pada proses penyuluhan dan pelatihan adalah sebagai berikut:

- a. Monitoring dalam kelanjutan produksi dan usaha yang dilaksanakan para peserta.
- b. Pendampingan dana yang berkelanjutan, belum tersedia sehingga berharap pada pendanaan anggaran daerah (Pemkab).
- c. peserta adalah pemula dalam usaha sehingga transfer pengetahuan dan keterampilan membutuhkan waktu yang lebih lama, dan butuh pendampingan secara berkelanjutan.
- d. Produk yang dihasilkan dalam proses pelatihan oleh para peserta belum konsisten dalam produksi olahan baik produk nugget ikan nila maupun produk ikan nila lainnya, sehingga membutuhkan waktu dan pengulangan secara konsisten sehingga produk yang dihasilkan baik.
- e. Dari kendala yang ditemukan tersebut tercermin bahwa kegiatan ini masih perlu diperbaiki dan ditingkatkan agar kendala-kendala tersebut dapat diatasi pada masa yang akan datang dan untuk selanjutnya kegiatan akan lebih berhasil dan lebih memberikan kegiatan yang lebih luas.

BAB VII. KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Antusias yang sangat baik ditunjukkan dari mitra petani ikan nila terhadap kegiatan PKM ini.
2. Pemberian mesin pelet dapat meningkatkan pendapatan petani ikan nila. Perbedaan harga pelet komersil dengan pelet yang diproduksi sendiri adalah Rp. 4.620,-
3. Biaya keuntungan penjualan produk olahan ikan nila untuk abon adalah Rp. 7.750 per bungkus dengan harga jula Rp 25.000,- perbungkus. keuntungan penjualan produk olahan ikan nila untuk nugget adalah Rp. 5.500 per bungkus dengan harga jula Rp 15.000,- perbungkus. keuntungan penjualan produk olahan ikan nila untuk kerupuk adalah Rp. 5.000 per bungkus dengan harga jual Rp 13.000,- perbungkus.
4. Strategi pemasaran dilakukan dengan pengemasan olahan ikan nila yang menarik, serta pemasaran produk di swalayan dan di toko-toko

UcapanTerimaKasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak berikut:

1. Ditjen Dikti melalui Kopertis wilayah X yang telah memberikan dana.
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah memfasilitasi kegiatan.
3. Mitra dan pihak desa Merangin.
4. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani Tuti (2014): “*Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar*”*Jurnal Kewirausahaan* , Vol 13, No.1, Januari-Juni 2014: Hal 72-87
- Dinas Perikanan Kabupaten Kampar (2013): “*Salai Ikan Nila jadi Ikan Riau*”Tersedia di: <http://dinas.perikanankampar.info/kampar-nyawa-perikanan-budidaya-riau/>, diakses tanggal 10 Juni 2017
- Dinas Perikanan Provinsi Riau. 2015. *Budidaya Ikan di Kampar Terbaik Nasional*.
- Leksono Y.K, Setiyo Y, dan Tika I.W. 2011. *Modifikasi Mesin Pencetak pakan budidaya lele Berbentuk Pellet dengan Kebutuhan Daya Rendah*
- Purnomo dan Suhanda J. 2014. *Diversifikasi olahan berbasis ikan nila Di desa Jingah Habang Hilir kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan*. *Jurnal Fish Scientiae*, Volume 4 Nomor 8, Desember 2014, hal. 80-85
- Ramli. 2012. *Usaha Pengolahan dan Pemasaran Ikan Salai Nila (kasus di desa Penyasawan kecamatan Kampar, Riau)*. *Jurnal perikanan dan kelautan* 17,2 (2012): 88- 105
- Yos Mo. 2017. “*Legitnya Usaha Budidaya Ikan Nila di Kampar*”. Tersedia di : <http://www.isw.co.id/single-post/2017/01/04/Legitnya-Usaha-Budidaya-Ikan-Nila-di-Kampar>, diakses tanggal 16 Juni 2017

Lampiran gambar kegiatan



Gambar 1. Pemberian mesin pellet kepada Mitra (Bapak Muhammad Syukri dan Januar) oleh Tim Pengabdian Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai



Gambar 2. Mesin Pelet yang sudah dirakit



Gambar 3. Bahan produksi pelet



Gambar 4. Mesin pelet yang sedang produksi



Gambar 5. Hasil produksi pelet

Lampiran pembuatan pelet ikan nila



penyerahan mesin pelet



dedak



bukil



Ikan busuk



sayur



Semua bahan di aduk rata



Bahan di giling dengan mesin pelet

produksi pelet



pelet
dijemur

pemberian pelet pada ikan nila



Lampiran penyuluhan olahan ikan nila



Lampiran pembuatan olahan ikan nila (nila snack, abon ikan nila)



Ikan diberi cuka



bahan-bahan membuat abon



mengukus ikan nila



Daging ikan nila



abon di goreng



abon yang sudah masak



Pengeringan abon dengan spinner



abon siap dikemas



abon siap dipasarkan

Lampiran pembuatan olahan ikan nila (nila snack, nugget ikan nila)



Membersihkan ikan nila



menyiapkan bahan nugget



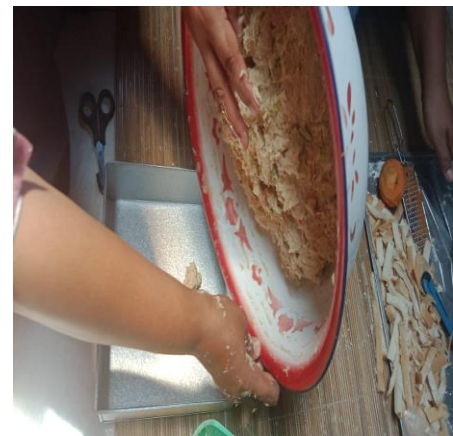
membuang ulang



Menghaluskan daging ikan



membuat adonan nugget



aduk adonan hingga rata



Mengukus adonan



membentuk adonan



adonan dibaluti tepung roti



siap dipasarkan

Lampiran pembuatan olahan ikan nila (nila snack, kerupuk ikan nila)



Membuang kulit ikan



memberi cuka



menyiapkan bahan



Mengaluskan daging ikan



membuat adonan



membentuk adonan



Membentuk adonan



menggoreng



mengemas kerupuk



kerupuk siap dipasarkan

JUSTIFIKASI ANGGARAN

1. Pembelian Bahan Habis Pakai dan Peralatan				
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga (Rp)	Harga Peralatan Penunjang (Rp)
				Tahun 1
Kertas A4	Operasional kegiatan	3 rim	45.000	135.000
Pena	Operasional kegiatan	1 kotak	36.000	36.000
Buku catatan	Operasional kegiatan	2 unit	25.000	50.000
Tinta hitam	Operasional kegiatan	1 tabung	31.000	31.000
Stabilo	Operasional kegiatan	1 kotak	35.000	35.000
Spidol	Operasional kegiatan	4 buah	4.000	16.000
Penyimpan file	Operasional kegiatan	1 buah	4.000	4.000
baterai	Operasional kegiatan	2 buah	7.000	14.000
kwitansi	Operasional kegiatan	1 buah	5.000	5.000
buku	Operasional kegiatan	1 lusin	35.000	35.000
Mesin gilingan pelet 4'	Pembuatan mesin pelet	1 unit	4.250.000	4.250.000
Diesel shark type S1110H (20 pk)	Pembuatan mesin pelet	1 unit	3.550.000	3.550.000
Selang nilon 3/4 5 meter	Pembuatan mesin pelet	1 unit	300.000	300.000
Drum double	Pembuatan mesin pelet	1 unit	950.000	950.000
Dedak halus	Uji coba pembuatan pellet	1500 kg	4.000	6.000.000
ikan asin	Uji coba pembuatan pellet	700 kg	6.000	4.200.000
bukil	Uji coba pembuatan pellet	250 kg	1.500	375.000
Sayur	Uji coba pembuatan pellet	150 kg	1.000	150.000
BBM produksi	Uji coba pembuatan pellet	1 paket	400.000	400.000
Bahan uji coba pembuatan nugget	Praktek pembuatan nugget	3 paket	300.000	900.000
Bahan uji coba pembuatan abon	Praktek pembuatan abon	3 paket	300.000	

				900.000
Bahan uji coba pembuatan kerupuk	Praktek pembuatan kerupuk	3 paket	250.000	750.000
Bahan pembuatan nugget untuk dipasarkan	Praktek pembuatan nugget skala besar	1 paket	1.450.000	1.450.000
Bahan Pembuatan abon untuk dipasarkan	Praktek pembuatan abon skala besar	1 paket	1.600.000	1.600.000
Bahan pembuatan kerupuk untuk dipasarkan	Praktek pembuatan kerupuk skala besar	1 paket	1.400.000	1.400.000
Siller	pengemasan produk	1 unit	900.000	900.000
Timbangan	Menimbang berat pangan	2 unit	250.000	500.000
pengaduk	praktek pengolahan	1Unit	34.000	34.000
cetakan/loyang pengukus	praktek pengolahan	1 Unit	50.000	50.000
baskom besar	praktek pengolahan	3Unit	65.000	195.000
surat menyurat	biaya perjalanan pengurusan perizinan	5 paket	200.000	1.000.000
publikasi di jurnal	Jurnal nasional	1 paket	500.000	500.000
publikasi di media massa/koran	Publikasi di koran	1 paket	700.000	700.000
pulsa	komunikasi selama kegiatan	1 paket	500.000	500.000
internet	pencarian bahan dan pembahasan	1 paket	615.000	615.000
penyusunan laporan	Pembuatan dan penggandaan laporan kemajuan	1 paket	450.000	450.000
blender	praktek pengolahan	1 Unit	650.000	650.000
Spanduk	Kegiatan Penyuluhan	2 buah	150.000	300.000
buku resep	Kegiatan Penyuluhan	8 buah	35.000	350.000
Kuali	Praktek pengolahan/menggoreng	2 Unit	225.000	450.000
ampia	praktek pengolahan	2 Unit	350.000	700.000
panci kukus sedang	praktek pengolahan	1 Unit	150.000	150.000
mangkuk besar	praktek pengolahan	5 Unit	45.000	225.000
mangkuk kecil	praktek pengolahan	5 Unit	32.000	160.000
sendok besar	praktek pengolahan	2 Unit	25.000	

				50.000
serokan besar	praktek pengolahan	2 unit	75.000	150.000
minyak goreng	praktek pengolahan	50 kg	15.000	750.000
Isi ulang gas 12 l	praktek pengolahan	2 kali	175.000	350.000
Plastik kemasan	pengemasan produk	1 paket	335.000	335.000
labeller	pembuatan tanggal expired	1 unit	50.000	50.000
desain cover	buku resep ikan nila	1 unit	350.000	350.000
stiker kemasan	pengemasan produk	3 unit	350.000	350.000
rental ketikan	buku resep ikan nila	1 unit	200.000	200.000
sewa kamera	dokumentasi	1 kali	300.000	300.000
mendaftar seminar senpling	publikasi	1 kali	250.000	250.000
pembuatan laporan	Pembuatan dan penggandaan laporan Akhir	1 paket	700.000	700.000
SUB TOTAL (Rp)				39.800.000

3. Perjalanan

Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga	Biaya Per Tahun
				Tahun 1
Konsumsi dan transportasi	Survei awal	1 paket	200.000	200.000
Konsumsi dan transportasi	Pengurusan izin dan pengambilan data (persiapan)	2 paket	200.000	400.000
Konsumsi dan transportasi	Pembelian barang iptek	2 kali	200.000	400.000
Konsumsi dan transportasi	Pelaksanaan kegiatan (penyuluhan, pelatihan)	4kali	200.000	800.000
Konsumsi dan transportasi mitra	memproduksi abon berskala besar	1 kali	500.000	300.000
Konsumsi dan transportasi mitra	memproduksi nugget berskala besar	1 kali	500.000	300.000
Konsumsi dan transportasi mitra	memproduksi kerupuk berskala besar	1 kali	500.000	300.000
Konsumsi dan transportasi tim	memproduksi abon berskala besar	1 kali	200.000	200.000
Konsumsi dan transportasi tim	memproduksi abon berskala besar	1 kali	200.000	200.000
Konsumsi dan transportasi tim	memproduksi abon berskala besar	1 kali	200.000	200.000

Konsumsi dan transportasi	Transportasi money internal	1 paket	400.000	400.000	
Konsumsi dan transportasi	Transportasi money eksternal	1 paket	400.000	400.000	
Konsumsi dan transportasi	Transportasi seminar senpling	1 paket	300.000	300.000	
SUB TOTAL (Rp)				4.400.000	
4. Sewa					
Material	Justifikasi Pemakaian	Kuantitas	Harga	Biaya Per Tahun	
				Tahun 1	
Sewa kendaraan	sewa untuk money internal dan eksternal	2 kali	400.000	800.000	
SUB TOTAL (Rp)				800.000	
TOTAL ANGGARAN YANG DIPERLUKAN (Rp)					Tahun 1
					45.000.000

Lampiran publikasi

**PENGEMBANGAN USAHA IKAN NILA DI DESA MERANGIN
KECAMATAN KUOK RIAU**

Syafriani¹, Dwi Viora², Astuti³

Dosen Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai

Jl. Tuanku Tambusai no.23 Bangkinang, Kampar-Riau Phone. (0762) 21677

Email : syafrianifani@ymail.com

Abstract

Kampar Regency is the largest producer of parrotfish in Kampar. Parrotfish farmers in this region carry out parrotfish cultivation independently. Partners experience very little capital constraints, where the price of seeds and feed is increasing, while the selling price of parrotfish tends to remain or even decline. The purpose of this activity is to help parrotfish farmers to increase their income and the sale value of pangasius produced by providing pelet machines. Constraints faced by partners, namely the high price of feed causes high prices of production, while the selling power of parrotfish is low. This is what causes the least benefit obtained by parrotfish farmers. The activities carried out on this PKM program are the use of science and technology in terms of parrotfish production, namely by providing feed / pelet machines, this effort aims to reduce dependence on commercial feed sold at relatively high prices. Pelet to partners. By giving this machine it can increase the income of parrotfish farmers. The price of commercial pelets is Rp. 8,620, - while the price of feed with the use of pelet machines is Rp. 4,000. The difference in profits obtained by parrotfish farmers by providing pelet machines is Rp. 4,620. So that the use of pelet machines can increase the income of parrotfish partners.

Keywords : *parrotfish, pelet machines, marketing, income*

Abstrak

Kabupaten Kampar adalah penghasil ikan nila terbesar di Kampar. Petani ikan nila di wilayah ini melakukan budidaya ikan nila secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim, dimana harga benih dan pakan yang semakin meningkat, sedangkan harga jual ikan nila yang cenderung tetap atau bahkan mengalami penurunan. Tujuan kegiatan ini untuk membantu petani ikan nila untuk meningkatkan pendapatan dan nilai jual nila yang dihasilkan dengan pemberian mesin pelet. Kendala yang dihadapi mitra yaitu tingginya harga pakan menyebabkan tingginya harga produksi, sedangkan daya jual ikan nila rendah. Hal inilah yang menyebabkan sedikitnya keuntungan yang diperoleh petani ikan nila. Kegiatan yang dilakukan pada program PKM ini adalah penggunaan IPTEKS dalam segi produksi ikan nila yaitu dengan pemberian mesin pakan/pelet, upaya ini bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap pakan komersil yang dijual dengan harga yang relative tinggi. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Juli dengan pemberian mesin pelet kepada mitra. Dengan pemberian mesin ini bisa meningkatkan pendapatan petani ikan nila. Harga pelet komersil adalah Rp 8.620,-, sedangkan harga pakan dengan penggunaan mesin pelet adalah Rp 4.000,-. Adapun selisih keuntungan yang didapat oleh petani nila dengan pemberian mesin pelet

adalah Rp4.620,-. Sehingga penggunaan mesin pelet dapat meningkatkan pendapatan mitra ikan nila.

Kata kunci : ikan nila, mesin pelet, pemasaran, pendapatan

PENDAHULUAN

Kabupaten Kampar dikenal sebagai penghasil ikan nila terbesar di Kabupaten Kampar. Tingginya produksi ikan nila di Kampar menumbuhkan harapan baru, sebagai daerah penghasil terbesar tentunya ikan nila di daerah ini sangat mudah didapatkan dan harganya relatif murah, sehingga dapat menjadi potensi dalam pengembangan kegiatan menjadi produk yang banyak variasinya.

Dilihat dari manfaatnya, ikan nila merupakan jenis makanan sehat yang rendah lemak jenuh, tinggi protein yang baik dikonsumsi oleh segala usia. Ikan nila juga merupakan sumber penting asam lemak omega 3, selenium dan taurin yang berfungsi untuk merangsang pertumbuhan dan perkembangan sel otak terutama bagi balita dan anak-anak. Selain itu kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada ikan nila cukup besar bila dibandingkan dengan jenis ikan air tawar lainnya.

Tingginya kandungan protein yang terkandung dalam daging ikan nila (20,08g/100g) dan 50 mg/100g kolesterol, maka manfaat ikan nila sangatlah bagus bagi yang menjalankan program diet karena bisa mengurangi asupan kolesterol harian di dalam menu makanan (Andriani, 2014).

Desa Merangin merupakan salah satu desa penghasil ikan nila di Kabupaten Kampar. Usaha ikan nila yang ada di desa Merangin hanya sebatas usaha budidaya saja. Hal ini terkadang menyebabkan petani nila kesulitan dan menjual ikan nila segar. Petani nila menjual nila segar langsung kepada pengepul yang datang langsung ke kolam ikan dengan harga yang relative murah, sedangkan biaya produksi meliputi bibit dan pakan selalu mengalami kenaikan.

Berdasarkan hasil observasi lapangan diperoleh bahwa petani ikan nila di wilayah ini melakukan budidaya ikan nila secara mandiri. Mitra mengalami kendala dalam modal yang sangat minim, dimana harga benih dan pakan yang semakin meningkat, sedangkan harga jual ikan nila yang cenderung tetap atau bahkan mengalami penurunan. Ikan nila yang dihasilkan petani, akan langsung dijual ke pengepul dengan harga Rp. 23.000 per kg. Hasil panen yang melimpah memungkinkan untuk diolah menjadi produk pangan alternative yang sangat digemari masyarakat seperti abon, nugget dan kerupuk ikan yang saat ini

keberadaannya di pasaran masih sangat sedikit sehingga usaha makanan berbasis ikan nila memiliki potensi yang luar biasa. Jika usaha ini di kembangkan dengan baik, diharapkan nantinya bisa meningkatkan perekonomian petani ikan nila.

Menurut Dinas Perikanan Kabupaten Kampar (2015) kendala yang dihadapi oleh pemilik ikan nila bisa ditanggulangi dengan cara meningkatkan daya saing produk olahan ikan salai nila dengan cara memperbaiki pengemasan dan memperhatikan sanitasi agar bisa bersaing di pasar nasional.

Adapun tujuan kegiatan ini adalah Peningkatan pendapatan petani melalui pemberian mesin pelet.

METODE PENELITIAN

a. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi

Petani ikan nila memiliki beberapa kelemahan terutama disebabkan karena keterbatasan peralatan produksi yang ada. Tingginya harga pakan dipasaran, membuat biaya produksi yang tinggi, disisi lain harga jual ikan nila rendah. Petani nila menjual ikan nila ke pengepul yang datang ke kolam dengan harga yang rendah, yaitu hanya Rp. 23.000,- per kg. Teknologi proses yang akan diterapkan dalam proses pengolahan ikan salai nila mitra adalah :

1. Pembuatan Alat Pencetak Pakan Ikan/Pelet

Petani nila mengeluhkan harga pelet pabrikan yang semakin meningkat harganya, sedangkan harga jual ikan nila tetap, bahkan bisa mengalami penurunan. Oleh karena itu, untuk mengatasi masalah ini program PKM ini akan memberikan mesin pencetak pakan/ pelet.

b. Perubahan Strategi Pemasaran

Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain harga pakan yang tinggi dan harga jual yang tinggi, adalah ikan nila hanya dijual ke pengepul dan pada saat ada pasar mingguan. Strategi yang dilakukan dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat, pasar mingguan di desa lain dan beberapa mini market.

Metode pelaksanaan yang dilakukan agar solusi yang ditawarkan dapat disalurkan dengan baik kepada mitra sesuai yang diharapkan upaya yang dilakukan

adalah dengan memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada Mitra industri kecil nila.

Tahapan-tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian ini antara lain:

1. Penyuluhan

Dalam kegiatan penyuluhan ini, mitra akan dibekali dengan materi penyuluhan tentang cara mengembangkan usaha industri kecil ikan nila dengan melakukan peningkatan kapasitas Iptek dalam sistem produksi, peningkatan produksi olahan ikan nila, serta perubahan strategi pemasaran.

2. Pelatihan

Pelatihan yang diberikan adalah dalam bentuk demonstrasi secara langsung mengenai cara pembuatan pelet ikan menggunakan mesin pelet.

3. Uji Coba

Uji coba dilakukan untuk melihat capaian hasil kegiatan penyuluhan dan pelatihan. Uji coba pembuatan produk akan dilakukan dalam skala kecil, Tujuan dari pengujian ini adalah agar produk yang dihasilkan memenuhi

c. Rancangan Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan selama berjalannya program. Tujuan dari pelaksanaan monitoring dan evaluasi adalah untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mitra terhadap aplikasi ipteks, pengetahuan pengembangan produksi dan pengetahuan tentang sistem pemasaran yang telah diberikan.

d. Partisipasi Mitra

Mitra berperan besar dalam kegiatan IBM ini. Peran mitra adalah mengikuti penyuluhan, pelatihan, dan ujicoba yang akan diberikan oleh tim pengusul dan ikut serta dalam pengambilan keputusan akhir untuk menerapkan solusi yang ditawarkan. Mitra bertanggungjawab terhadap seluruh pekerja di dalam lingkungan usahanya yang dibantu oleh tim pengusul dan mahasiswa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dalam beberapa tahap yaitu tahap persiapan (penetapan daerah dan penseleksian mitra) dan tahap pembelajaran (penggunaan IPTEKS untuk pembuatan pakan ikan nila berupa pelet dan pelatihan pembuatan makanan olahan dari ikan nila). Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan April

sampai dengan bulan September 2019, terdiri dari kegiatan penyampaian materi teori dan praktek teknologi pembuatan pelet menggunakan mesin pelet nila.

1. Peningkatan Kapasitas Ipteks dalam Sistem Produksi Pembuatan Mesin Pelet

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan yang harganya semakin mahal serta memanfaatkan ikan nila menjadi produk yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan berdaya saing, untuk meningkatkan pendapatan keluarga sebagai usaha mata pencaharian masyarakat, dan mengembangkan produk menjadi produk unggulan yang berbasis ikan nila.

Untuk pencapaian hal tersebut, maka aktifitas yang disajikan dalam penyuluhan dan pelatihan ini antara lain:

3. Mengurangi biaya produksi terutama pakan ikan
4. Transfer teknologi tepat guna bidang pengolahan hasil perikanan kepada petani ikan sebagai pelaku usaha pengolahan ikan

Melatih analisis prospek usaha pengolahan sehingga menghasilkan rencana pengembangan usaha kedepan secara berkelanjutan.

- Dedak : 60 kg x Rp 3.500 = Rp 210.000,-
- Ikan asin : 30 kg x Rp 4.000 = Rp 120.000,-
- Bukil : 10 kg x Rp 1.500 = Rp 15.000
- Sayur : 5 kg x Rp 1.000 = Rp 5.000
- BBM dan operasional: = Rp 50.000,-
- Total = Rp 400.000,-
- Harga per kg = $Rp\ 400.000 / 100kg$ = Rp 4.000,-/ kg
- Harga pelet komersil = Rp 431.000/50 kg
= Rp 8.620,- per kg
- Selisih harga= Rp (8.620 – 4.000)
= **Rp 4.620,-**

b. Perubahan Strategi Pemasaran

Selama ini kekurangan yang dimiliki oleh mitra selain keterbatasan jumlah produk adalah minimnya promosi produk. Ikan nila hanya dijual ke pengepul dan

pada saat ada pasar mingguan dengan harga jual Rp. 23.000,- per kg. Hal ini menyebabkan tidak banyak masyarakat yang mengetahui keberadaan industri ikan nila mitra. Strategi pemasaran yang akan dilakukan dari sisi produk adalah dengan menciptakan produk yang disukai konsumen dan menjaga konsistensinya. Dari sisi perluasan pasar dilakukan dengan memperluas daerah penjualan dan lokasi penjualan yang strategis seperti di warung-warung milik masyarakat, pasar mingguan di desa lain dan beberapa mini market.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan uraian hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan bahwa:

1. Antusias yang sangat baik yang ditunjukkan dari petani ikan nila terhadap kegiatan PKM ini.
2. Dengan pemberian mesin pelet bisa meningkatkan pendapatan petani nila. Perbedaan harga pelet komersil dan pelet yang diproduksi dengan mesin pelet adalah Rp 4.620,-
3. Strategi pemasaran dilakukan dengan pembuatan brosur, pengemasan olahan ikan yang menarik, serta pemasaran olahan tersebut di swalayan dan di toko-toko.

4.2 Saran

1. Perlu sosialisasi lebih intensif mengenai diversifikasi dan manfaat ikan nila agar masyarakat mau mengkonsumsi produk olahan ikan nila.
2. Perlunya pendampingan dalam pembuatan hasil olahan ikan nila sehingga bisa menambah pendapatan petani ikan nila.

UcapanTerimaKasih

Kegiatan ini dapat terlaksana dengan lancar atas partisipasi dari berbagai pihak. Untuk itu tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ditjen Dikti melalui Kopertis wilayah X yang telah memberikan dana.
2. Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai yang telah memfasilitasi kegiatan.

3. Semua pihak yang ikut membantu kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani Tuti (2014): “*Pelatihan Pengolahan Ikan Nila Menjadi Makanan Variatif dan Produktif di Desa Sawah Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar*”*Jurnal Kewirausahaan* , Vol 13, No.1, Januari- Juni 2014: Hal 72-87
- Dinas Perikanan Kabupaten Kampar (2013): “*Salai Ikan Nila jadi Ikon Riau*”Tersedia di: <http://dinas.perikanankampar.info/kampar-nyawa-perikanan-budidaya-riau/>, diakses tanggal 10 Juni 2017
- Dinas Perikanan Provinsi Riau. 2015. *Budidaya Ikan di Kampar Terbaik Nasional*.
- Leksono Y.K, Setiyo Y, dan Tika I.W. 2011. *Modifikasi Mesin Pencetak pakan budidaya lele Berbentuk Pelet dengan Kebutuhan Daya Rendah*
- Purnomo dan Suhandi J. 2014. *Diversifikasi olahan berbasis ikan nila Di desa Jingah Habang Hilir kecamatan Karang Intan Kabupaten Banjar Kalimantan Selatan*. *Jurnal Fish Scientiae*, Volume 4 Nomor 8,Desember 2014, hal. 80-85
- Ramli. 2012. *Usaha Pengolahan dan Pemasaran Ikan Salai Nila (kasus di desa Penyasawan kecamatan Kampar, Riau)*. *Jurnal perikanan dan kelautan* 17,2 (2012): 88- 105

Yos Mo. 2017. "*Legitnya Usaha Budidaya Ikan Nila di Kampar*". Tersedia di :
<http://www.isw.co.id/single-post/2017/01/04/Legitnya-Usaha-Budidaya-Ikan-Nila-di-Kampar>.

Lampiran 1. Biodata ketua dan anggota tim pengusul

1. Biodata Ketua

A. Identitas ketua pengusul

1	Nama Lengkap	Syafriani, M.Kes
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor/ IIIc
4	NIP	096 542 059
5	NIDN	1010048704
6	Tempat Tanggal Lahir	Bangkinang, 10 April 1987
7	Alamat Rumah	Jl. Letnan Boyak No.43 RT/RW 005
8	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai no.23 Bangkinang
9	Hp.	0812 76299789
10	Alamat e-mail	Syafrianifani@ymail.com
11	Lulusan yang telah dihasilkan	S-1 = 289 orang; s-2= ... orang; S3 = ...orang
12	Mata Kuliah yang Diampu	Ilmu gizi Hygiene Industri Gizi kesehatan

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Riwayat Perguruan Tinggi	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	STIKes Hang Tuah Pekanbaru	-
Bidang Ilmu	Kesehatan Masyarakat	Kesehatan Masyarakat	-
Tahun Masuk - Lulus	2006-2010	2011-2013	-
Judul Skripsi/Tesis/Disertasi	Hubungan Status Gizi dan Jenis Sarapan Pagi Serta Tingkat Pendapatan dengan Prestasi Belajar Siswa Kelas IV dan V SDN 018 Pulau	Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Status Gizi Pada Siswa Sekolah Dasar di Kecamatan Salo Kabupaten Kampar	-

	Lawas Kecamatan Bangkinang Seberang.	2013	
Nama Pembimbing/Promotor	1. Sahat Hutagaul, M.Ph 2. Nurlisis, SST, M.Kes	1. Prof. DR. Rasoel Hamidi, M.KI 2. Sri Desvita, SST, M.Kes	-

**C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir
(Bukan Skripsi, Tesis, dan Disertasi)**

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	Pengaruh Metode Penyuluhan Deteksi Dini Kehamilan Resiko Tinggi Terhadap Pengetahuan Ibu Hamil pada Kelas Prenatal di Puskesmas Bangkinang Kota Kabupaten Kampar	Ketua	DIKTI
2	2016	Pengaruh Ekstrak Kayu Manis Terhadap Penurunan Kadar Gula Darah Pada Penderita DM Tipe II Di Desa Kumantan Wilayah Kerja Puskemas Bangknang Kota	Ketua	DIKTI

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2015	Sebagai Juri dalam Kegiatan “Lomba Balita Sehat “ dalam Rangka Memperingati Hari Kesehatan Nasional (HKN)	Perguruan Tinggi	1.5
2	2015	Sebagai Fasilitator dalam kegiatan Pendidikan Sarapan Sehat Bagi 12500 Anak SD, 750 Guru dan 750 Mahasiswa	Perguruan Tinggi	1.5

		dalam Rangka Hari Pangan Sedunia dan Kesehatan Nasional dengan tema “Sarapan Sehat Menuju Generasi Sehat Berprestasi”		
3	2016	Memberikan Penyuluhan di SDN 012 Salo tentang Nutrisi Sehat Pada Anak Usia Sekolah Dasar	Perguruan Tinggi	1.5

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/No mor /Tahun
1	2014	Factor-factor yang berhubungan dengan Hubungan Seks Pranikah Remaja di SMA Negeri 6 Kota Pekanbaru.	Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol.1. ISSN 97724DB915D D4 Agustus 2014	2014
2	2015	The Relationship Between Qualities of Patient Satisfaction With Health Services At Polyclinic of Arifin Ahmad Public Hospital In Pekanbaru	Proceeding International ISSN 2461-1069, 24-25 Oktober 2015	2015

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Persentation*) dalam 5 Tahun

No	Nama Temu Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1	DPD PERSAGI dengan PERGIZI	Seminar Gizi dan Makanan “Membangun Kemitraan Gizi dan Pangan Di Provinsi Riau Untuk Mengatasi Masalah Gizi Ganda”	Juli 2016 di hotel pangeran pekanbaru


Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari

ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengusulan Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

Bangkinang, 2 Agustus 2018

Ketua Pengusul

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, horizontal oval shape with a vertical line extending upwards from the right side, ending in a small hook.

(Syafriani, M.Kes.)

2. Biodata anggota peneliti 1

A. Identitas

1.	Nama Lengkap	Dwi Viora, M.Pd
2.	Jenis Kelamin	Perempuan
3.	Jabatan Fungsional	Lektor
4.	NIP	096.542.140
5.	NIDN	1022088901
6.	Tempat Tanggal Lahir	Bangkinang, 22 Agustus 1989
7.	E-mail	dwiviora@ymail.com
8.	No. Telepon/Hp	0852 7160 7581
9.	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai No. 23 Bangkinang Kampar-Riau
10.	No. Telepon/Faks	(0762) 21677, Fax (0762) 21677
11.	Lulusan yang Telah Dihasilkan	S1 = - orang
12.	Mata Kuliah yang Diampu	1. Kewirausahaan 2. Manajemen Pendidikan

B. Riwayat Pendidikan

	S-1	S-2	S-3
Nama Perguruan Tinggi	Universitas Islam Riau	Univeristas Negeri Padang	
Bidang Ilmu	Pendidikan Bahasa Indonesia	Pendidikan Bahasa Indonesia	
Tahun Masuk-Lulus	2007-2011	2012-2014	
Judul Skripsi / Tesis / Disertasi	Hubungan Kemampuan Membaca Pemahaman dengan Hasil Belajar Bahasa Indonesia Siswa Kelas X SMAN 2 Bangkinang Barat	Kontribusi Minat Baca dan Penguasaan Kosa Kata terhadap Kemampuan Membaca Pemahaman Siswa Kelas XI SMAN 1 Kuok Kab Kampar Provinsi Riau	
Nama Pembimbing	1. Dra. Erni, M.Pd 2. Drs. Darusman, M.Pd	1. Prof. Dr. Atmazaki, M.Pd 2. Dr. Irfani Basri, M.Pd	

**C. Pengalaman Penelitian Dalam 5 Tahun Terakhir
(Bukan Skripsi, Tesis, dan Disertasi)**

No	Tahun	Judul Penelitian	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2016	using movies to improve the students' speaking skill at the third semester of early childhood education department of stkip pahlawan tuanku tambusai riau	Menristek dikti	11.600.000

D. Pengalaman Pengabdian Kepada Masyarakat dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Pengabdian Kepada Masyarakat	Pendanaan	
			Sumber*	Jml (Juta Rp)
1	2016	Tips dan Trik dalam Menghadapi Ujian Nasional	Perguruan Tinggi	800.000

E. Publikasi Artikel Ilmiah Dalam Jurnal Dalam 5 Tahun Terakhir

No	Tahun	Judul Artikel Ilmiah	Nama Jurnal	Volume/No mor /Tahun
1	2016	using movies to improve the students' speaking skill at the third semester of early childhood education department of stkip pahlawan tuanku tambusai riau	Excellent Journal	Volume 1 number 2/ 2016
2				

F. Pemakalah Seminar Ilmiah (*Oral Persentation*) dalam 5 Tahun

No	Nama Temu Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel	Waktu dan Tempat
1			
2			

G. Karya Buku dalam 5 Tahun Terakhir

No	Judul Buku	Tahun	Jumlah Halaman	Penerbit
1				
2				

H. Perolehan HKI dalam 10 Tahun Terakhir

No	Judul/ Tema HKI	Tahun	Jenis	Nomor P/ID
1				
2				

I. Pengalaman Merumuskan Kebijakan Publik/ Rekayasa Sosial Lainnya dalam 10 Tahun Terakhir

No	Judul/Tema/Jenis Rekayasa Sosial Lainnya	Tahun	Tempat Penerapan	Respon Masyarakat
1				
2				

J. Penghargaan dalam 10 Tahun Terakhir (dari Pemerintah, Asosiasi, atau Institusi Lainnya)

No	Jenis Penghargaan	Institusi Pemberi Penghargaan	Tahun
1			
2			
3			

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam pengusulan Program Kemitraan Masyarakat (PKM)

Bangkinang, 2 Agustus 2018

Anggota Pengusul



(Dwi Viora, M.Pd.)

3. Biodata anggota Peneliti 2

A. Identitas

1	Nama	Astuti, M.Pd
2	Jenis Kelamin	Perempuan
3	Jabatan Fungsional	Lektor
4	NIP	096.542.107
5	NIDN	1005058602
6	Tempat dan Tanggal Lahir	Bangkinang, 05 Mei 1986
7	E-mail	astutimasnur@gmail.com
8	No Telepon/ Hp	0853 7622 9033
9	Alamat Kantor	Jl. Tuanku Tambusai No.23 Bangkinang Kampar- Riau
10	No Telpon/ Fax	(0762) 21677, Fax (0762) 21677
11	Lulusan yang telah dihasilkan	SI = - orang, S2 = - orang
12	Mata Kuliah yang diampu	1. Strategi Pembelajaran Matematika 2. Teori Bilangan 3. Kapita Selekta Matematika

B. Riwayat Pendidikan

	S-I	S-2	S-3
Riwayat Perguruan Tinggi	UIN SUSKA	Universitas Negri Padang	-
Bidang Ilmu	Pendidikan Matematika	Pendidikan Matematika	-
Tahun Masuk - Lulus	2004-2018	2011-2013	-

	Siswa di Kelas VIII SMP Negeri 4 Bangkinang Tahun Ajaran 2007 / 2008	Matematis Siswa Kelas XII SMA Negeri 1 Salo Kabupaten Kampar	
Nama Pembimbing/Promotor	3. Dr. Risnawati, M.Pd	3. Prof. DR. Imade Arnawa, M.Si 4. Dr. Syamsu Dhuha M.Sc.	-

C. Pemakala Seminar Ilmiah (Oral Presentation) dalam 5 tahun terakhir

No	Nama Pertemuan Ilmiah/ Seminar	Judul Artikel Ilmiah	Waktu dan Tempat
1	-	-	-

Semua data yang saya isikan dan tercantum dalam Biodata ini adalah benar dan dapat dipertanggungjawabkan secara hukum. Apabila dikemudian hari ternyata dijumpai ketidaksesuaian dengan kenyataan, saya sanggup menerima sanksi.

Demikian biodata ini saya buat dengan sebenarnya untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam Pengusulan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

Bangkinang, Agustus 2018

Anggota Pengusul



Astuti, M.Pd