

## **PELUANG USAHA KRUPUK AMPLANG BERBAHAN DASAR IKAN BANDENG DI DESA ARGO MULYO KECAMATAN SEPAKU KABUPATEN PENAJAM PASER UTARA (PPU)**

**Misna Ariani<sup>1</sup>, Didik Hadiyatno<sup>2</sup>, Tutik Yuliani<sup>3</sup>, Dwindi Tamara<sup>4</sup>, Imam Ariwibowo<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Universitas Balikpapan

[misna.ariani@uniba-bpn.ac.id](mailto:misna.ariani@uniba-bpn.ac.id)

<sup>2</sup>Universitas Balikpapan

[Didik.hadiyatno@uniba-bpn.ac.id](mailto:Didik.hadiyatno@uniba-bpn.ac.id)

<sup>3</sup>Universitas Balikpapan

[tutik.yuliani@uniba-bpn.ac.id](mailto:tutik.yuliani@uniba-bpn.ac.id)

<sup>4</sup>Universitas Balikpapan

[Dwindi.tamara@uniba-bpn.ac.id](mailto:Dwindi.tamara@uniba-bpn.ac.id)

<sup>5</sup>Universitas Balikpapan

[imam@uniba-bpn.ac.id](mailto:imam@uniba-bpn.ac.id)

### **ABSTRAK**

Pelatihan pada kegiatan ini memiliki tujuan untuk menambah pengetahuan ibu-ibu desa Margo Mulyo Penajam Paser Utara (PPU) dengan memanfaatkan usaha yang dimiliki agar dapat menarik konsumen untuk loyal dalam melakukan pembelian sehingga akan menambah penghasilan. Untuk itu perlu memperhatikan beberapa hal antara lain: bahan dan komposisi yang digunakan, cara melakukan promosi, kemasan produk yang dimiliki dan menampilkan keterangan yang harus ada pada kemasan produk terkait tanggal pembuatan, tanggal kadaluarsa, dan komposisi produk.

Kata Kunci: *Amplang, Bandeng*

### **ABSTRACT**

The training in this activity has the aim of increasing the knowledge of the women of Margo Mulyo Penajam Paser Utara (PPU) village by utilizing their businesses so that they can attract consumers to be loyal in making purchases so that it will increase income. For this reason, it is necessary to pay attention to a number of things, including: the ingredients and composition used, how to carry out the promotion, the product packaging that is owned and to display information that must be on the product packaging regarding the date of manufacture, expiration date, and product composition.

Keywords: *Amplang, Milkfish*

### **PENDAHULUAN**

Amplang merupakan salah satu cemilan khas yang banyak dijumpai di Kalimantan Timur yang berbahan dasar daging ikan. Amplang yang beredar dipasaran biasanya terbuat dari beberapa jenis ikan dengan kualitas mutu yang berbeda dikarenakan masing-masing jenis ikan memiliki karakteristik yang berbeda (Aulia et al., 2023). Salah satu ikan lain yang dapat dijadikan kerupuk

amplang adalah ikan bandeng. (Yustini & Nurwidayati, 2021) menyatakan bahwa pembuatan kerupuk amplang dengan bahan dasar ikan bandeng merupakan ikan yang kaya akan sumber protein (20-24%), asam amino, asam lemak, dan vitamin.

Kerupuk amplang ikan bandeng merupakan produk makanan kering yang dibuat dengan mencampuran tepung ikan dengan tapioka atau sagu. Kerupuk amplang ikan dapat dibuat dengan beberapa teknik pengolahan tepung ikan serta jenis pati. Kerupuk tidak akan mengembang dengan baik atau memiliki aroma yang disukai oleh konsumen, jika proses pembuatan tepung ikan atau komposisinya dengan pati tidak tepat (Khasanah et al., 2020).

Memfaat ikan bandeng sebagai bahan dasar pembuatan kerupuk amplang dengan menggunakan bahan dan komposisi yang berkualitas maka akan dapat meningkatkan penghasilan suatu pelaku usaha, untuk itu perlu memperhatikan bagaimana pemasaran produk dengan mengetahui prospek penjualan produk krupuk amplang yang sangat menjanjikan dan sangat berpotensi dipasarkan ke luar daerah sehingga usaha dari para Mitra ini layak untuk dikembangkan dalam hal jumlah dan kualitas produksi serta pada perluasan area pemasaran, sehingga dari usaha rumah tangga ini dapat menjadi usaha mikro (Yunus et al., 2017).

Tujuan kegiatan ini adalah sebagai upaya untuk meningkatkan minat masyarakat di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara (PPU) menjadi pengusaha mandiri dan membantu masyarakat bagaimana cara memaksimalkan produksi makanan ringan dengan menggunakan ikan bandeng, kemasan produknya, produk yang higienis serta pembuatan kemasan produk yang kekinian untuk pembungkus produk hasil kreasi ibu-ibu sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

### **METODE PELAKSANAAN**

Metode pelaksanaan pada kegiatan ini dilakukan dengan memberikan penyuluhan terkait dengan peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan rumah tangga maupun masyarakat di desa Argo mulyo Penajam Paser Utara (PPU) melalui usaha mandiri yang telah dimilikinya. Dalam melakukan kegiatan pengabdian ini diperlukan beberapa tahapan, yaitu (1) Pertama-tama tim pengabdian membuat perencanaan dan persiapan tentang materi yang akan

disampaikan untuk memberikan penyuluhan bagaimana cara peluang usaha melalui amplang yang berbahan dasar bandeng. (2) Tahapan berikutnya tim menentukan waktu pelaksanaannya. Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 18 Pebruari 2023 dimulai pukul 09.00 sd 13.00 wita. (3) Tahapan selanjutnya melakukan penyuluhan Pemateri memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu Pengusaha UMKM di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara yang selanjutnya dilakukan diskusi tanya jawab.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh beberapa dosen program studi manajemen Universitas Balikpapan dengan melakukan penyuluhan kepada ibu-ibu Pengusaha UMKM di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara terkait usaha yang dimilikinya agar dapat menghasilkan pendapatan yang lebih. Pada kegiatan ini diawali dengan menentukan persiapan pembuatan materi dan penentuan waktu yang cocok untuk dilakukan penyuluhan tersebut. Setelah selesai menyelesaikan materi dan memperoleh waktu yang tepat langkah berikutnya memberikan penyuluhan atau pelatihan tentang peluang untuk meningkatkan pendapatan melalui usaha amplang yang berbahan dasar bandeng bagi ibu-ibu yang bertempat tinggal di desa Margo Mulyo Penajam Paser Utara (PPU).

Pelatihan Tentang Upaya Pengembangan Keterampilan Pengusaha Amplang Bandeng dengan memberikan tutorial pembuatan kemasan produk yang kekinian untuk pembungkus produk hasil kreasi ibu-ibu sebagai salah satu contoh usaha kreatif yang dapat dilakukan untuk menambah daya tarik produk sehingga diharapkan akan meningkatkan penjualan. Dan tidak lupa memberikan contoh keterangan (identifikasi produk) apa saja yang harus dicantumkan pada kemasan produk, sehingga konsumen tertarik untuk membeli. Identifikasi sangat penting, karena berisikan keterangan tentang kandungan bahan yang digunakan dan tanggal kadaluwarsa.



Gambar 1. Penyampaian Materi



Gambar 2. Peserta Pelatihan

Materi yang disampaikan pada pelatihan ini bahwa dalam memproduksi kerupuk amplang harus memperhatikan beberapa hal, yaitu (a) menetapkan spesifikasi bahan yang digunakan, pada spesifikasi bahan yang digunakan disini bahwa perlu memperhatikan bahan-bahan yang digunakan harus bahan yang bagus dan sesuai harga yang akan ditetapkan. (b) komposisi bahan, yaitu perlu memperhatikan bahan – bahan yang terkandung untuk menghasilkan krupuk amplang yang sehat, (c) cara memproduksi, pada cara memproduksi selain dengan cara sederhana juga dapat memanfaatkan teknologi yang ada agar dapat menghasilkan krupuk amplang dengan jumlah banyak dan dapat menggunakan waktu dan biaya secara efisien, (d) ukuran krupuk; dalam menentukan besar kecilnya ukuran kerupuk amplang dapat memperhatikan pangsa pasar dan harga yang akan ditetapkan, (e) keterangan yang lengkap; pada bagian ini perlu menuliskan keterangan secara lengkap pada bagian kemasan seperti nama yang jelas mudah dibaca dan tanggal pembuatan serta tanggal kadaluwarsa.

(Koswara et al., 2017) menjelaskan bahwa untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut : a) Penetapan spesifikasi bahan; b) Penetapan komposisi dan formulasi bahan; c) Penetapan cara produksi yang baku; d) Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan; e) Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama

produk, kode produksi, tanggal kedaluwarsa.

Pelatihan ini juga menyampaikan bahwa produk yang dihasilkan harus diberi identitas atau identifikasi tentang produk tersebut. Pengemasan produk harus mencantumkan identifikasi, seperti contoh *JO NOLEH*. Nama ekonomis produk seyogyanya mudah diingat oleh masyarakat, sehingga pertama kali membeli telah mendapat kesan yang sangat baik terhadap produk tersebut. Masyarakat mudah mengingat produk tersebut dan termotivasi untuk membeli lagi produk tersebut.



Gambar 3: Contoh Produk *JO NOLEH*

Setelah menyampaikan materi, diakhiri dengan adanya sesi tanya jawab; di antaranya ada salah satu peserta bertanya bagaimana cara agar pembeli dapat mengenal nama dari produk kita? Kemudian pemateri menyampaikan bahwa agar konsumen dapat mengetahui jenis amplang yang diproduksi maka perlu menampilkan nama produk dengan yang dapat diketahui konsumen, misalnya dengan nama yang besar, diberi gambar dan warna yang menarik konsumen. Pertanyaan berikutnya disampaikan oleh peserta, bagaimana cara konsumen tetap Kembali membeli produknya? Kemudian pemateri menjawab: bahwa dalam menghasilkan produk harus memperhatikan rasa, kualitas atau heginis dari produk yang dihasilkan seperti menggunakan bahan-bahan yang berkualitas, sehat, dan hindari zat kimia yang berbahaya, sehingga kalau tetap menjaga hal tersebut akan membuat konsumen loyal terhadap produk kita. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pelatihan langsung praktek, lebih cepat dimengerti oleh peserta pelatihan.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dengan memberikan penyuluhan materi terkait Peluang usaha kerupuk amplang berbahan dasar ikan bandeng di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara (PPU). Pengabdian masyarakat ini diawali dengan membuat perencanaan tentang materi dan waktu pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pada Sabtu, tanggal 18 Pebruari 2023 dimulai pukul 09.00 sd 13.00 wita.

Dengan dilakukannya kegiatan ini diharapkan masyarakat di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara, yang tergabung dalam usaha produksi amplang dari ikan bandeng, semakin mengetahui tentang persyaratan produk makanan ringan dengan berbahan dasar ikan bandeng, serta produk yang layak konsumsi, sehat dan bernilai ekonomis tentunya.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada semua pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu civitas akademika Universitas Balikpapan, yaitu Dekan dan Wakil Dekan Fakultas Ekonomi, dan terkhusus untuk dosen yang telah memberikan materi, terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta ibu-ibu Pengusaha UMKM di Desa Argo Mulyo Kecamatan Sepaku Kabupaten Penajam Paser Utara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, N., Andriyono, S., & Saputra, E. (2023). The Effect of Adding Different Amounts of Turmeric (*Curcuma domestica*) on The Consumer Acceptance Level of Milkfish (*Chanos chanos*) Amplang. *Journal of Marine and Coastal Science*, 12(1), 10–18. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v12i1.42588>
- Khasanah, M. M., Ujianti, R. M. D., Nurdyansyah, F., & Ferdiansyah, M. K. (2020). Karakteristik Kerupuk Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) dari Variasi Jenis Pengolahan Tepung Ikan dan Pati. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 15(2), 143.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). *Direktorat Surveilan Dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan Dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawas Obat Dan Makanan.*
- Yunus, M., Maknunah, J., & Sujito. (2017). Peningkatan Usaha Krupuk Amplang

di Desa Kertasada Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Dedikasi*, Vol 14(Mei 2017), h 35-39.

Yustini, P. E., & Nurwidayati, T. (2021). Kajian mutu amplang ikan pipih, bandeng dan tenggiri yang di produksi di kalimantan timur. *Jurnal Riset Teknologi*, 15, 454–462.